Class BX1573
Book .S6
PRESENTED BY
1869

Maria Werner.

Die mutterlose Jungfrau

in

ihrem Leben und ihrer Haushaltung.

Ein unterhaltendes und belehrendes Bildungsbuch

für

Frauen und Töchter

von

Charlotte Späth,

Verfasserin von „Bilder aus dem Leben" — „Erzählungen für junge Mädchen" etc.

Zwei Theile in einem Bande.

Vierte vielvermehrte Auflage.

Stuttgart.

Verlag von Carl Schober.

1869.

Maria Werner.

Die mutterlose Jungfrau

in

ihrem Leben und ihrer Haushaltung.

Ein unterhaltendes und belehrendes Bildungsbuch

für

Frauen und Töchter

von

Charlotte Späth,

Verfasserin von „Bilder aus dem Leben“ — „Erzählungen für junge Mädchen“ etc.

Vierte vielvermehrte Auflage.

Erster (unterhaltender) Theil.

Stuttgart.

Verlag von Carl Schober.

1869.

BJ1573
.S6
1869

Louis R. Klemm
Bequest
Feb. 1926

LC Control Number

tmp96 031539

Druck von Sailer & Mollenkopf in Stuttgart.

Vorwort zur ersten Auflage.

Nicht ohne Schüchternheit wagt es die Verfasserin, diese einfachen Blätter in die Welt hinauszusenden. Sie enthalten nichts, das noch nie gesehen, noch nie gehört worden wäre; sie sind vielmehr ein schwacher Versuch, längst bekannten und erprobten Wahrheiten willigen Eingang bei Denen zu verschaffen, für welche sie vorzugsweise ihre Bestimmung haben und für welche sie von entschiedenem Nutzen sein können.

Nur zu bekannt ist, daß besonders in gegenwärtigen Zeiten so vielfache Abwege das junge Mädchen vom Pfad anspruchsloser Häuslichkeit zu verlocken suchen. Von großem Werthe muß es daher sein, die weibliche Wirksamkeit, die so vielfach verkannt und durch ihre Folgenreihe bis in die kleinsten Einzelheiten doch so unendlich wichtig ist, der heranwachsenden Jungfrau beachtenswerth und anziehend zu machen. Die Verfasserin würde sich glücklich schätzen, dürfte sie der Hoffnung Raum geben, durch ihre Blätter zur Erreichung dieses Zweckes Etwas beitragen zu können.

Indem sie den Gang und die Vorkommnisse eines einfachen bürgerlichen Hauswesens erzählt, hatte sie dabei besonders den traurigen Fall vor Augen, wo der frühe Tod einer Mutter oder sonstige Verhältnisse dieser es unmöglich machen, ihre Tochter selbst in die Oekonomie einzuleiten.

Diesen Gedanken festhaltend, war es ihr Bemühen, nicht nur allgemeine Winke über die Führung eines guten Haushalts zu geben, sondern auch durch die genaueste Angabe der häuslichen Geschäfte überhaupt, und namentlich der einfachsten Speisebereitungen, die man gewöhnlich in den Kochbüchern nicht findet, sowie durch Darstellung der Behandlung des Küchen- und Blumengartens einer also verwaisten Jungfrau nützlich an die Hand zu gehen.

Möge sie die freudige Ueberzeugung gewinnen dürfen, daß ihr guter Wille nicht verkannt würde und daß ihre Arbeit keine vergebliche gewesen sei!

Stuttgart im Juli 1847.

Die Verfasserin.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Die freundliche Aufnahme, deren sich die verwaiste „Maria Werner" bei ihrem ersten Eintritt in die Welt zu erfreuen hatte, läßt die Verfasserin hoffen, daß sie sich auch bei ihrem zweiten Erscheinen Freundinnen erwerben werde.

Durch die namhafte Erweiterung des ökonomischen Theils des Buches, namentlich der bedeutenden Vermehrung der Kochrecepte, glaubt sie manchem lauten und leisen Wunsche entgegen gekommen zu sein, um so mehr, als sie sich bemüht hat, nur erprobte Recepte in ihre kleine Sammlung aufzunehmen.

Auf Vollständigkeit der Vorschriften kann darum kein Anspruch gemacht werden, weil es nicht im Sinn der Verfasserin lag, ein eigentliches Kochbuch zu bieten, sondern nur

den gewöhnlichen sehr einfachen Tisch mit einigen feineren Speisen zu vermehren und nebenbei auch für die gehörige Ausstattung des Theetisches zu sorgen.

Möge sie nun den Geschmack ihrer jungen Freundinnen getroffen haben!

Im August 1851.

Die Verfasserin.

Vorwort zur dritten Auflage.

Wenn in einer unruhig bewegten Zeit die Blicke nicht ohne Sorge der Zukunft sich zuwenden und die Herzen draußen in der Welt sich beängstigt fühlen, so flüchtet man sich ja gerne in die inneren Räume einer heimathlichen Häuslichkeit, um dort wenigstens Einigkeit und Friede zu finden. Da, in diesem stillen Asyle, darf vielleicht auch die verwaiste Maria, bei ihrem dritten Erscheinen in der Welt, hoffen, wieder Freunden zu begegnen, die sie liebevoll aufnehmen und sich traulich um sie sammeln.

Sie erscheint im Ganzen in unveränderter Gestalt, nur einige nothwendigen Verbesserungen und Vermehrungen, letztere in Beziehung auf die Kochrecepte, werden die freundlichen Leserinnen nicht ungern sehen.

Und so mag sie denn getrosten Muthes unter dem Geleite Gottes ihre neue Reise antreten.

Stuttgart, im Mai 1860.

Die Verfasserin.

Vorwort zur vierten Auflage.

Zum vierten Mal tritt Maria Werner ihre Reise in die Welt an. Sie hofft von ihren alten Freundinnen mit gleichem Wohlwollen wie bisher aufgenommen zu werden und auch neue liebe Bekannte zu gewinnen. Zu dieser Hoffnung berechtigt sie das viele Neue, das sie diesmal mitbringt. Es sind in den letzten 10—20 Jahren in den häuslichen Einrichtungen so bedeutende Veränderungen, ja Umwandlungen vorgegangen, daß auch die kleinste und einfachste Oekonomie davon berührt wird, und darum hat sich die Verfasserin bemüht, dieß alles auf praktischem Boden ihren jungen Freundinnen nahe zu bringen und nützlich zu machen.

Mit dem Wunsche, daß ihr dieß gelungen sein möge, grüßt sie ihre freundlichen Leserinnen.

Stuttgart im August 1868.

Die Verfasserin.

Es war am ersten Sonntag des schönen Maimonats, als die Justizräthin Werner sehr frühe erwachte.

Dank und Freude waren die Empfindungen, mit welchen sie den Tag begrüßte, und die Worte des Psalmisten: „Lobe den Herrn, meine Seele, und vergiß nicht, was er dir Gutes gethan hat," klangen laut im Innersten ihrer Seele nach.

Schnell erhob sie sich von ihrem Lager und eilte hinaus, um mit ihrem vollen Herzen in der schönen Natur allein mit ihrem Gott zu sein. Ja, voll von unaussprechlichen, von heiligen Muttergefühlen war ihr Herz heute, an dem Tag, an welchem ihr erstgeborenes, ihr über Alles geliebtes Kind Maria das Gelübde unverbrüchlicher Treue, das vor fünfzehn Jahren bei der heiligen Taufe Andere im Namen der Unmündigen abgelegt hatten, nun selbst seinem himmlischen Vater wiederholen sollte.

Die Justizräthin trat in den Garten. Ein köstlicher Morgen! Eben war die Sonne aufgegangen und nun in voller Pracht an dem tiefblauen, wolkenlosen Himmel stehend, sandte sie ihre Strahlen auf die ganze jugendlich frohe Natur und verlieh ihr Licht und Wärme, dem Christen gleich, der seinen Blick unverrückt der Ewigkeit zuwendet, und während er nur dieß eine erhabene Ziel zu erstreben sucht, fast unbewußt unter seinen Umgebungen in engeren oder weiteren Kreisen Segen verbreitet.

Die Justizräthin war eine jener weichen Seelen, welche die Fähigkeit, sehr glücklich und sehr unglücklich zu sein, in ausgezeichnet hohem Grad besitzen. Da es nun aber der Dornen, die uns verwunden, im menschlichen Leben gar manche gibt, ja diese gewöhnlich viel häufiger als die Rosen sind, so würde ihr Lebensgang ein ziemlich trüber genannt werden dürfen, hätte sie nicht Quellen der Freude gekannt — bleibende, unversiegbare Quellen, aus denen sie stets schöpfen durfte und auch da noch schöpfte, als sie die meisten ihrer irdischen Hoffnungen zu Grabe

getragen glaubte. Eine tiefe Religiosität, ein lebendiges Bewußtsein, bis auf die kleinsten Einzelheiten der Führung und Leitung eines allmächtigen und allliebenden Vaters anvertraut zu sein, und eine aus dieser Ueberzeugung entspringende vollkommene und unbedingte Hingabe in den Willen Gottes: Das waren die Hauptquellen, die ihr immer wieder neuen Trost und Erfrischung zufließen ließen. Sie wußte, sie fühlte, daß sie ein Kind Gottes sei! Dieser beseligende Gedanke füllte ihr Herz aus, wenn es unter den Menschen Mangel litt, aber er schuf auch eine Heiterkeit und eine Liebe in ihr, die auf alle ihre Umgebungen einen mächtigen Zauber ausübten.

Leonore, so hieß die Justizräthin, war von ihrer ersten Kindheit an durch eine harte Schule gegangen. Früh, noch ehe sie zu denken vermochte, hatte sie das Unglück, den Vater zu verlieren, und eine zweite Heirath ihrer Mutter ersetzte ihr diesen Verlust um so weniger, als ihr Stiefvater einen rauhen, unfreundlichen, ja herben Charakter besaß, unter dem ihre gute Mutter selbst schwer seufzte. Kaum der ersten Kindheit entwachsen, ward sie die Vertraute der Mutter, und alle häusliche Sorge und Noth, so wie der stille Gram ihrer Mutter lasteten schwer auf dem zärtlich liebenden Gemüthe der jungen Leonore. Schon in ihren frühen Kindertagen, wenn sie eben mit sorgloser Heiterkeit den harmlosen Vergnügungen und Ergötzungen ihrer Gespielinnen sich hingeben wollte, ergriff sie zuweilen plötzlich der Gedanke: „Ach, wie steht es jetzt zu Haus, wie ergeht es vielleicht meiner armen Mutter?“ und verschwunden war alle Lust und Heiterkeit des armen Kindes. Gelang es ihr auch einmal, dieses sie stets verfolgende Gespenst von sich zu verbannen und auf kurze Stunden ihres jungen Daseins sich zu erfreuen, so glaubte sie bei dem Eintritt in das elterliche Haus in den rothgeweinten Augen der geliebten Mutter, in der kränklichen Blässe ihrer eingefallenen Wangen einen leisen Vorwurf zu lesen, von dem sie sich nur durch noch größere Hingebung und innigeres Anschließen an das liebende Mutterherz befreien zu können vermeinte. Kein Wunder, daß Leonorens Charakter, der von Natur weich und sanft geschaffen war, allmälig eine Geschmeidigkeit,

eine Fähigkeit zur Aufopferung erhielt, wie dieß nur selten in so jungen Jahren der Fall ist. Die glückliche Jugend sieht meistens noch nichts Widriges, keine Hindernisse im Wege stehen, ihre Wünsche und Erwartungen, noch beschränkt und erreichbar, werden mit Freuden von den liebenden Eltern erfüllt, ja übertroffen, ihre Neigungen und Liebhabereien werden gehegt und gepflegt, und wo auch vollends die äußeren Verhältnisse nicht gebieten, engere Schranken zu ziehen, sieht sich das Kind mit seinen kleinen Launen gar oft zum Mittelpunkt gemacht, um den sich die ganze häusliche Verfassung drehen muß. Dadurch aber wird der im menschlichen Herzen so tief gewurzelten Selbstsucht Thür und Thor geöffnet, und ein Kind, das bisher nur zu wünschen brauchte, um Alles zu besitzen, lernt später entweder gar nicht oder schwer genug zu verzichten und sich zu versagen, um Andere froh und glücklich zu machen oder überhaupt den eigenen Willen zu brechen. Ist es denn aber nicht Hauptaufgabe des christlichen Lebens, daß wir nicht nach den Eingebungen und Neigungen unserer eigenen verdorbenen Menschennatur, sondern nach dem Willen und den Gesetzen eines heiligen Gottes unser Leben einrichten, und nicht uns selbst, sondern Ihm zu leben lernen sollen? Dahin zielen auch alle unsere äußeren Lebensführungen, das wird jeder über die göttliche Erziehung nachdenkende Mensch aus seinen eigenen Erfahrungen heraus bekennen müssen. Ist dieß aber schon eine allgemeine Aufgabe, so ist sie noch viel bestimmter und in engeren Grenzen dem schwächern Geschlecht vorgezeichnet. Das Weib hat in seltenen Fällen handelnd aufzutreten; seine Größe, sein Muth besteht in beharrlichem Dulden und Tragen, in sanftem Nachgeben, in willigem Aufopfern und stiller, unbemerkter Selbstverläugnung. Wie gut, wenn sich in diesen Tugenden schon das Kind, das junge Mädchen im elterlichen Hause übt. Es kann dieß geschehen bei froher Kindheit und viel unschuldigem Jugendgenuß.

Leonore war freilich in einer ernstern, oft wirklich bittern Schule, aber sie klagte nicht, sondern pries noch in der letzten Stunde ihres Lebens ihren himmlischen Vater dafür, daß er ihr junges Herz so frühzeitig in seine Bearbeitung genommen und auf seine Winke merken gelehrt habe.

Als Leonore unter mancher Verläugnung zur Jungfrau herangewachsen war, durfte sie auch bei der Wahl eines Gatten nicht der Stimme ihres Herzens folgen. Ihr Stiefvater, der nie einen Widerspruch duldete, erlas ihr, fast ohne sie darüber zu fragen, ihren künftigen Lebensgefährten, und sie hätte nicht den Muth gehabt, nur ahnen zu lassen, daß der für sie bestimmte Mann nicht ganz die Eigenschaften besaß, die sie nothwendig für das Glück ihres Herzens hielt und die sie bei einem andern jungen Mann ihrer Bekanntschaft leise gehofft hatte zu finden.

Sie ergab sich in ihr Schicksal; auch gelang es ihr mit Gott, ihre stille Neigung zu bekämpfen und dem Justizrath Werner aus voller Seele die Versicherung ihrer treuesten Anhänglichkeit zu geben, der sie denn auch in ihrem zwanzigsten Jahre zum Traualtare führte.

Werner war indeß ein biederer Mann, nur etwas eigen und ziemlich ernst und trocken — Eigenschaften, die freilich für eine junge Frau nicht sehr anziehend sind. Als tüchtiger Geschäftsmann ließen ihm auch seine Akten wenig Zeit und Sinn für das stille, häusliche Gemüthsleben, das er bei seiner liebenswürdigen Gattin hätte finden können. Bei ihm war es stets die Vernunft, oft eine allzu berechnende, welche die erste Stimme führte; die Handlungen seiner Gattin hingegen leiteten ihren Ursprung gewöhnlich aus dem Gefühl ab. Da sie aber von Jugend auf gewohnt war, bei allen ihren Entschlüssen zuerst nach dem Willen Gottes zu fragen, so konnte man ihr nicht vorwerfen, daß sie, auch im ehelichen Verhältniß, unbesonnen oder taktwidrig gehandelt hätte. Wehe that es ihr freilich oft, besonders anfangs, wenn die Aeußerungen ihrer lebhaften Empfindungen, die sie vor ihrem Gatten weniger als bisher vor ihrem strengen Vater verbergen zu müssen glaubte, bei Diesem nicht nur keinen Anklang fanden, sondern wenn sie sich sogar mit kaltem Spott, womit er sie von ihrer Schwärmerei, wie er es nannte, zu heilen suchte, zurückgewiesen sehen mußte. Nach und nach gewöhnte sie sich an diese Verschiedenheit ihrer Denk- und Empfindungsweise; sie suchte ihre Gefühle, so wie deren Aus-

druck zu mäßigen und fand, daß sie dadurch an Reinheit und Wahrheit, statt zu verlieren, gewannen. Der weise Spruch: „Uebertreibe nichts!" wurde ihr zum Lebensspruch, und sie fand auch hier wieder, daß Bekämpfung unserer selbst zwar eine schwere Aufgabe sei, aber stets edle und heilvolle Früchte trage.

Mit der innigsten Zärtlichkeit hing Leonore auch noch nach ihrer Verheirathung an ihrer Mutter, und als diese gute Frau bald ein sanfter Heimgang von allen Erdenleiden befreite, da wurde Leonoren dieser große Verlust durch die Geburt ihres Kindes, ihrer Maria, ersetzt. Mit der ganzen Kraft ihres liebenden Herzens umfing sie diese Gabe Gottes. Aber neben dem unaussprechlichen Glück, Mutter zu sein, vergaß sie den hohen, ihr von Gott anvertrauten Beruf nicht, die Pflegerin und Bildnerin einer unsterblichen Seele werden zu dürfen. In diesem Sinne nahm sie dieses, so wie alle ihre Kinder, und indem sie dieselben als von Gott geliehene Pfänder betrachtete, fühlte sie auch ihre Verantwortlichkeit hiebei auf's Tiefste. Was ihr aber dieses erste Kind noch besonders wichtig machte, war folgender Umstand:

Leonore war vor ihrer Verheirathung für eine reiche Erbin angesehen worden, und es ist nicht unmöglich, daß ihre eigene Liebenswürdigkeit in den Augen der jungen Männerwelt dadurch einen nicht unbedeutenden Zuwachs erhielt; auch der überlegte und besonnene Werner mag nicht ganz frei von dem Vorwurf gewesen sein, durch ihren Besitz sich eine sorgenfreiere Lage bereiten zu wollen. Als aber nach dem Tode ihrer Mutter auch bald darauf ihr Stiefvater starb, so zeigte sich bei der Auseinandersetzung des Vermögens, daß diese Hoffnung auf einem gewaltigen Irrthum beruhte und die ganze Hinterlassenschaft nur aus wenigen tausend Gulden bestand. Leonore erschrack über diese Entdeckung — nicht für sich selber, denn wer war genügsamer als sie — nur für ihren Gatten, weil sie fürchtete, ihren eigenen Werth zu gering anschlagend, er möchte es nun bereuen, sie gewählt zu haben. Das war jedoch nicht der Fall. Werner war zwar sehr sparsam, ja er mochte vielleicht in manchen Fällen aus Aengstlichkeit die Grenzen allzu genau abstecken, aber

dennoch besaß er zu viel Rechtschaffenheit, um in irdischem Besitz sein ganzes Glück zu suchen. Noch weniger fiel es ihm ein, so ungerecht zu sein, seine auf jeden Fall unschuldige Frau auch nur im Geringsten fühlen zu lassen, daß er sich in seinen Hoffnungen getäuscht habe. Leonore, welche die Güte selbst war, rechnete ihm diese Billigkeit als großes Verdienst an und suchte von dort an noch viel mehr ihm durch die zuvorkommendste Liebe gleichsam einen Ersatz zu bieten. Fand sie dann auch bei dem ernsten Mann nicht immer eine wohlthuende Erwiderung, so hatte sie ja jetzt in ihrem Kinde einen Gegenstand, dem sie alle Jugendgefühle ihrer Liebe in vollem Maße zuwenden durfte, ohne befürchten zu müssen, mißverstanden zu werden. Daher kam es auch, daß ihre Erstgeborene, ihre Maria, ihrer Seele ganz besonders theuer war.

Heute nun wallte ihr Herz über in hoher Mutterfreude, und im Garten angekommen, eilte sie einer Laube zu, die schon oft ihr stilles Asyl gewesen war, wenn die Welt sie oder sie die Welt nicht verstehen konnte, und von der sie immer wieder, gestärkt durch Gebet, mit frischem Muth zurückkehrte. Mit Ueberraschung bemerkte sie schon aus der Ferne, daß sich eine weibliche Gestalt in der Laube bewegte. Sie trat ein und Maria lag in ihren Armen. Das holde Mädchen war der Mutter noch zuvorgekommen, um mit Kränzen lieblicher Frühlingsblumen den kleinen Raum, den sie wohl als der Mutter Lieblingsplätzchen kannte, zum Tempel kindlicher Liebe auszuschmücken.

Es bedurfte einiger Minuten, bis Mutter und Tochter sich in Worten auszusprechen vermochten, aber sie hatten sich dennoch verstanden. Es gibt eine Sprache des Herzens, die nur in seltenen Augenblicken auf dieser Erde uns verliehen ist, aber einst in einem vollkommenern Dasein werden wir sie verstehen lernen; hier unten läßt sie uns nur ahnen, welcher Ausbildung und welcher Wonne unsere Seele fähig ist.

Als Mutter und Tochter ruhiger geworden waren, vereinigten sie sich in Aeußerungen der Liebe, des Dankes und der Anbetung. Dann kehrten sie froh und freudig in einer Stimmung, wie sie für diesen heiligen Tag paßte, in's Haus zurück.

Indessen war auch der Justizrath wach geworden, und freundlicher, als man sonst an ihm gewohnt war, und weicher sprach er mit Maria von dem heutigen Feste und dem großen und wichtigen Versprechen, welches sie heute ihrem Gott und Heiland zu geben im Begriff stand. Die jüngeren Kinder, Edwin und Julchen, sprangen auch herbei, und Alles bereitete sich jetzt, um dem schönen Tag auch äußerlich würdig entgegen zu kommen. Viele Gäste zu sich zu bitten hielten Maria's Eltern nicht für angemessen, weil hiedurch die Feier eines solchen Festtags für die Seele eher gestört als befördert wird. Nur Tante Elise, die einzige Schwester des Justizraths, die einige Stunden entfernt wohnte, hätte heute Niemand von der Familie vermissen mögen. Diese Tante war eine äußerst liebevolle und zugleich verständige Frau, die ihres Bruders so wie Leonorens ganzes Vertrauen besaß und an der die Kinder, sie fast als ihre zweite Mutter betrachtend, mit der zärtlichsten Liebe hingen. Mit Jubel wurde sie empfangen und bald war die ganze Familie zum Kirchgang bereitet.

Die festliche Handlung ging ohne Störung von Außen vorüber, und daß sie auch innerlich Marien die gesegnetsten Eindrücke zurückließ, das durfte man um so zuversichtlicher hoffen, als sie schon in der Zeit der Vorbereitung auf ihre Confirmation durch ihr ganzes Wesen zeigte, daß sie das Glück, eine Christin zu heißen, verstand und darnach zu ringen strebte. Ihr großes blaues Auge strahlte von innerer Freude, und als Abends sich die ganze Familie um den Theetisch versammelt hatte, waren gewiß nicht leicht glücklichere Menschen beisammen. Die Justizräthin besonders fühlte eine innere Befriedigung, wie sie ihr während ihres ganzen Ehestandes nicht geworden war, vielleicht auch durch die weichere Stimmung ihres Gatten und der dadurch größern Uebereinstimmung mit ihren eigenen Empfindungen hervorgerufen.

Auffallend und wunderbar war es daher, als sie mitten im Gefühl ihres Glückes von Todesahnungen ergriffen wurde, in Folge derer sie zwar mit freundlichem Lächeln, aber doch mit solcher Bestimmtheit die Ueberzeugung aussprach, diesem lieben

Kreis bald entrückt zu werden, daß Niemand ihr zu widersprechen wagte. Noch auffallender aber war es, daß dadurch das Glück der guten Menschen nicht gestört wurde. Die außergewöhnlich erhöhte Stimmung, in welcher sich Alle befanden und in die selbst der sonst so nüchterne Justizrath fast wider Willen hineingezogen worden war, hatte die scharfen Grenzen zwischen Jetzt und Einst, zwischen Diesseits und Jenseits dem geistigen Auge entrückt, und den ahnungsvollen Worten, welche die Mutter sprach, wurde nicht der gewöhnliche irdische Maßstab kurzer Stunden angelegt. Man war glücklich in der Gegenwart und ängstigte sich nicht für die Zukunft, wußte man doch gewisser als je: man befand sich in der Hand Gottes und war durch den herrlichen Christenglauben fester noch als durch die Bande des Bluts vereinigt für Zeit und Ewigkeit.

Glücklich begab sich endlich die kleine Gesellschaft zur Ruhe, und erst den folgenden Tag war es die Tante, welcher die Worte ihrer Schwägerin, die sie zärtlich wie eine Schwester liebte, bedenklich erschienen. Als sie sich deßwegen allein mit ihr sah, wagte sie das gestrige Gespräch noch einmal aufzunehmen und sie um den Grund ihrer traurigen Ahnung zu befragen. Ein leichtes Erröthen und ein leises Zittern ließen Leonorens innere Bewegung bei der Frage ihrer Schwägerin bemerken, aber gleich darauf sprach sie mit vollkommener Ruhe und mit dem Ausdruck der reinsten Wahrheit: „Habe ich gestern mir Etwas entschlüpfen lassen, das einer Todesahnung glich? Das thut mir leid, ich wollt' es nicht, ich weiß es auch nicht mehr. Wahr ist's, daß ich zuweilen, aber nur in einzelnen Augenblicken, das Gefühl, ich möchte lieber sagen die Gewißheit, habe, bald von dieser Erde abgerufen zu werden, allein da diese Ahnung alles äußern Grunds entbehrt, denn ich fühle mich gegenwärtig gesünder und heiterer als je, so hätte ich lieber davon geschwiegen. Ist mir jedoch das Geheimniß, fast unbewußt, entfahren, so mag es auch gut sein, und mit wem möchte ich lieber davon sprechen, als mit Dir, meine geliebte Elise, die Du stets als eine treuliebende Schwester Dich an mir bewiesen hast! Komm, meine Liebe, laß uns in den Garten gehen: in meiner Laube, die

mir seit gestern noch lieber geworden ist, kann ich erst so recht aus dem Herzen sprechen." Hand in Hand wandelten die beiden Frauen der uns schon bekannten Laube zu, und Leonore begann von Neuem: „Ja, vor Dir, meine theure Elise, lag mein Herz, vom Anfang unserer Bekanntschaft an, immer offen da, auch wo ich weder sprechen konnte noch durfte. Du weißt, ich zollte Deinem Bruder alle Achtung, die er als ein so braver, gewissenhafter Mann verdiente, Du weißt, ich war ihm jederzeit und in mancher Prüfung von Außen ein treues Weib, aber eben so wenig blieb Dir verborgen, daß ich in der Verbindung mit ihm Manches, vor Allem mich selbst, zu überwinden hatte. Ach, könnte ich Dir die Kämpfe schildern, welche ich, allen Menschen unbewußt, mit meinem eigenen Herzen durchzukämpfen hatte, Du würdest mir glauben, daß ich viel, viel gelitten habe, zu einer Zeit, da ich von der Welt als eine sehr glückliche Frau betrachtet, vielleicht beneidet, wurde. In dieser bangen Zeit nun kam oft ein ganz unerwarteter Trost in meine Seele, der mir sagte: „Dein Herz wird zur Ruhe kommen, du wirst noch in dieser Welt zu stillem Frieden gelangen, aber dann mache dich reisefertig: dann wirst du bald vom irdischen zum himmlischen Frieden geführt werden." Diese anfänglich nur unbestimmte, dann aber immer bestimmter werdende Zusage wiederholte sich mir träumend und wachend so oft, daß ich ihr am Ende glaubte und Beruhigung in ihr fand. Als aber nach mehreren Jahren mein Herz wirklich stiller geworden war und ich mich zufriedener fühlte, da vernahm ich die Stimme seltener, am Ende nie mehr; ein gewisses, allgemeines Vorgefühl eines frühen Todes aber blieb mir und ergreift mich am lebhaftesten dann, wenn ich mir meines innern Glückes am bewußtesten bin. Und warum sollte dieß nicht am gestrigen Abend der Fall gewesen sein, an welchem ich die Segnungen Gottes stärker als je in meinem Leben empfand? Es mag nun Täuschung sein, wie leicht kann der Mensch irren! Aber wenn wirklich der liebe Gott meinen Lebenstagen ein frühes Ziel gesteckt haben sollte, dann, meine geliebte Elise," fuhr Leonore mit Rührung fort, „sei Du die Mutter meiner Kinder, die Mutter meiner Maria, führe

und leite sie, beschütze und berathe ihre unerfahrene Jugend, und helfe sie nicht nur zu einer sittigen Jungfrau und einer brauchbaren Hauswirthin, sondern einst auch zu einer seligen Himmelsbürgerin durch die Gnade Gottes sich ausbilden. Dieses heilige Versprechen gib mir: es wird mich beruhigen, mag auch meine letzte Stunde früher oder später erscheinen."

Mehr gerührt durch den so eben gegebenen Beweis des Vertrauens und der Liebe ihrer Schwägerin, als überzeugt von der nahen Erfüllung dieser bangen Ahnungen ergriff Elise mit Zärtlichkeit die Hand Leonorens und schwur ihr, in jedem Falle dieser Stunde eingedenk zu sein und Leonorens Kinder stets als ihre eigenen zu betrachten. Dadurch sichtlich beruhigt kehrte Leonore nun zu andern Gesprächen zurück, und angenehm und heiter verstrichen den beiden Frauen die Stunden, bis der spätere Abend die liebe Tante an die Heimkehr mahnte.

Von dem Confirmationstag Maria's an trat eine höchst glückliche Zeit im Werner'schen Hause ein. Seit den sechszehn Jahren seiner Ehe schien der Justizrath noch nie so viel Wohlgefallen am Familienleben gefunden zu haben als eben jetzt. Es war, als hätte er nun erst den stillen Werth Leonorens erkannt, und jeden Augenblick, den er von seinen Amtsgeschäften erübrigen konnte, suchte er in ihrer und der Kinder Gesellschaft zuzubringen. Dieser letzteren nahm er sich mit einer Sorgfalt und Freundlichkeit an, die man an ihm um so weniger gewöhnt war, als er früher besonders die jüngeren Kinder fast mit wehthuender Gleichgültigkeit behandelt hatte. Leonore bemerkte diese Veränderung mit einer nicht zu beschreibenden Freude, aber sie wagte nicht, sich nur mit einem Worte darüber zu äußern, wie man den Schlaf eines geliebten Kranken ängstlich hütet, um nicht durch die geringste Bewegung die guten Wirkungen desselben zu stören. Aber wenn sie Abends, an ihrer Arbeit sitzend, still beobachtete, wie der Vater mit wahrem Vergnügen dem kleinen Edwin seine lateinischen Wörtchen einübte, oder sich von Julchen ihre kleinen Bildertafeln nach ihrer kindischen Weise erklären ließ, so dankte sie nur ganz leise dem lieben

Gott, der ihre stillen Gebete erhört und das Herz ihres Mannes seinen Kindern so zugewandt hatte.

Diese Unterhaltungen mit den Kleinen übten einen ungemein vortheilhaften Einfluß auf den Justizrath aus: sie thauten allmählig die Eisrinde, die bisher sein Herz umgab, das im Grunde einen sehr edeln Kern hatte, auf, und brachen das düstere, unfreundliche Schweigen, das die mittheilsame Leonore so manches Jahr lang unglücklich gemacht hatte. Jetzt erst erzählte ihr ihr Gatte Vieles aus seinem früheren Leben, was innerlich oder äußerlich lebhaft anregend für ihn gewesen war; jetzt erst wagte auch sie es, ihm Manches mitzutheilen, das seine Theilnahme in Anspruch nahm, und so wurde nach sechszehn Jahren ihr Liebesband täglich fester geknüpft und ihre Seelen inniger verbunden.

Ein solch' trauter Abend war es denn auch, an welchem der Justizrath, als die Kinder schon zur Ruhe gebracht waren, liebend an Leonorens Seite saß. Während sie über Dieß und Jenes aus vergangenen Tagen plauderten, wurde Wernern ein Brief durch die Abendpost gebracht, welchen er, nachdem er die Ueberschrift flüchtig betrachtet, mit leichtem Erröthen schnell und unerbrochen in die Tasche schob. Leonore hatte nicht die Untugend vieler Frauen, Alles wissen zu wollen, im Gegentheil mißbilligte sie sehr, wenn sie bei ihren Bekannten sah, wie es oft Frauen einfiel, sogar in den Amts- und Geschäftskreis ihrer Männer sich einzudrängen, und diesen dadurch lächerlich und beschwerlich zu machen. Aber dieser Brief, so schnell ihrem Auge entzogen, fiel ihr doch auf. Indessen erlaubte sie sich keine Frage mit Worten, nur in ihrem etwas nachdenklichen Blick, ihr völlig unbewußt, mochte für ihren Gatten die Aufforderung liegen, ihr einen nähern Aufschluß über denselben zu geben. Er zog ihn deßwegen nochmals hervor, erbrach das Siegel und sagte, ihn langsam auseinander faltend, mit einem unverkennbar schmerzlichen Lächeln: „Ja, mein liebes Lorchen, dieser Brief hängt mit einer Begebenheit meines Lebens zusammen, die, obwohl sie an sich nur kurz und vorübergehend war, dennoch tiefe und bedauerliche Eindrücke in mir zurückge-

lassen hat. Doch, da es Deiner unermüdlichen Geduld, Du treues Weib, endlich nach Jahren mit Gottes Hilfe gelungen ist, diese zum Theil zu verwischen, so habe ich eigentlich mich schon längst darnach gesehnt, in Deine reine Seele die schmerzlichen Erinnerungen meiner Jugend niederzulegen. Warum sollte ich es heute nicht thun, da dieser Brief mir einen erwünschten Anlaß dazu gibt; weiß ich ja wohl, daß meine Leonore nicht nach der Art gewöhnlicher Frauen das Lob keiner Andern ertragen kann, oder daß es ihr einfallen könnte, mit einer längst entschwundenen Vergangenheit zu eifern."

So weich, so liebend hatte Leonore ihren Mann noch nie sprechen hören. Gerührt und zärtlich küßte sie seine Hand und horchte mit gespannter Aufmerksamkeit, als er also begann:

„Ich war einundzwanzig Jahre alt, als mich mein Vater zur Fortsetzung meiner Studien nach Heidelberg sandte. Der damalige Ton der dortigen Universität, die reizende Gegend und vor Allem die frohe, harmlose Jugendzeit, die von keiner Sorge wußte, versetzten mich in die behaglichste, fröhlichste Stimmung. Meinen Vater, der mir bis dahin das Geld nie schwer gemacht hatte, für einen reichen Mann haltend, lebte ich nichts weniger als einsiedlerisch und erlaubte mir jeden Jugendgenuß, der nicht auf Kosten meiner Studien oder der guten Sitte ging. Auf letztere aber hielt ich streng, und rohe und wüste Trinkgelage, wie sie sich wohl hie und da auch fanden, waren mir in den Tod zuwider, so wie Diejenigen, welche Theil an denselben nahmen. Mit mir in demselben Hause wohnten noch mehrere Personen, die ich nicht kannte, auch Studenten, aber eben solche gemeine Bursche, mit denen ich absichtlich allen Umgang vermied. Zufällig hörte ich eines Tages, daß eine arme Wittwe, die sich mit ihrer Tochter durch Näharbeiten nähre, auch in eines der hintern Zimmer eingezogen sei, allein ich sah weder Mutter noch Tochter und dachte nicht weiter daran. Erst als ich einmal etwas spät von der Geburtstagsfeier eines Freundes heimkehrte und einen verworrenen Lärm aus der hintern Seite des Hauses kommen hörte, ward ich aufmerksam. Ich horchte genauer auf und unterschied jetzt

deutlich die barsche Stimme eines dieser liederlichen Studenten und dazwischen ängstliche Frauenstimmen. Schnell eilte ich dem Zimmer zu und erschien den Frauen zwar als rettender Engel, dem Studenten aber, der sich hier auf die schamloseste Weise halb betrunken eingedrungen hatte, als ein desto unwillkommener Gast. Verblüfft indessen durch mein unerwartetes Dazwischentreten und sein böses Gewissen, verließ er mit einem grimmigen Blick auf mich und den Worten: „Wir werden uns morgen sehen!" stürmisch das Zimmer. Eben so schnell, um mich dem Dank der Frauen zu entziehen, wollte auch ich mich hinweg begeben, allein die außerordentliche Gemüthsbewegung, in welcher sich Beide befanden, veranlaßte mich, noch einen Augenblick zu verweilen. Zitternd und mit dem Ausdruck namenloser Angst lag das junge, etwa sechszehnjährige Mädchen in den Armen der Mutter, die, selbst in großer Aufregung, die Tochter durch Aeußerungen ihrer Liebe und Zärtlichkeit zu beruhigen suchte. Ich bemühte mich sie zu trösten und schloß mit der Versicherung, daß ich Sorge tragen werde, sie in Zukunft vor solchen Unanständigkeiten zu wahren. Die Mutter faßte sich jetzt schnell, dankte mir für meinen menschenfreundlichen Eifer, wie sie es nannte, erklärte aber fest, daß sie dieses Quartier, in welchem schutzlose Frauen pöbelhafter Mißhandlung ausgesetzt wären, am morgenden Tag zu verlassen gedächte.

In der Haltung, in der Sprache, kurz im ganzen Wesen der alten Frau lag eine Würde, eine Hoheit möchte ich sagen, die deutlich zeigte, daß sie solcher Erniedrigung durchaus ungewohnt war, und daß mehr Zorn und Scham, als Angst sie in Verwirrung gesetzt hatten.

Die Tochter erholte sich endlich auch und schlug das Auge auf. Aber, liebe Leonore, welch' ein Auge war das! Du, die Du mich nur nüchtern, vielleicht hölzern gesehen hast, wirst es kaum begreifen können, daß in jener Zeit dieser einzige Blick mein ganzes Herz hinnahm und in seinen Folgen fast für mein ganzes Leben entscheidend blieb. Freilich, es war nicht der Blick allein: es war die unvergleichliche Anmuth, die edle Harmonie, die sich in jeder Miene, in jeder Bewegung dieses aus-

gezeichneten Wesens kund that! Nur ungern trennte ich mich von meinen neuen Bekannten und mit dem festen Vorsatz, sie nicht zum letzten Mal gesehen zu haben.

Eine schlaf- und ruhelose Nacht folgte auf dieses Abenteuer. Ich hatte seltsame Empfindungen wie noch nie; oft schien mir die ganze Begebenheit nur ein wunderbarer Traum zu sein. Je länger ich darüber nachsann, desto räthselhafter erschien mir das Ganze. Aus der mehr als einfachen, nur den niedrigen Ständen angehörenden Kleidung trat das wunderherrliche Bild der schönen Tochter nur um so lebhafter hervor, und der Contrast, der zwischen dem feinen Benehmen der beiden Frauen und ihrer ärmlichen Umgebung lag, steigerte natürlich das Interesse, welches mir ihr erster Anblick eingeflößt hatte. Verlor ich mich dann auf Augenblicke in Vermuthungen über ihre Herkunft und über die Ursachen ihrer traurigen Lage, so verschlang doch bald die Erinnerung an den Moment, als die holde Jungfrau das große, schwärmerisch schwarze Auge dankend zu mir aufgeschlagen hatte, alle Grübeleien, und ich überließ mich ganz und auf die unbesonnenste Weise den süßen Eindrücken der Gegenwart.

So kam der folgende Tag heran, in dessen ersten Stunden ich es, nach irriger Studentenweise, für meine wichtigste Pflicht hielt, jenen unverschämten Menschen, der einen Einbruch in das Heiligthum dieses Engels wagen konnte, zu züchtigen.

Die Sache war bald abgemacht, aber er, ein geübterer Fechter als ich, brachte mir einen nicht unbedeutenden Hieb über den Arm bei, der mich zwang, ein paar Tage das Bett zu hüten.

Kaum konnte ich es erwarten, mich so weit hergestellt zu sehen, um Frau Wilsen, so nannte sich die Wittwe, die ihrer Sprache nach eine Fremde — wahrscheinlich eine Nordländerin — war, in ihrem neuen Quartier, denn sie hatte wirklich bereits das Haus verlassen, aufsuchen zu können. Frau Wilsen hatte mich beim Abschied nicht eingeladen, sie wieder zu besuchen, allein ich glaubte ein gewisses Recht zu besitzen, mir diese Freiheit selbst herausnehmen zu dürfen, um so mehr, als ich zu meiner Freude hörte, daß sie sich vor ihrem Abzug bei meinem

Diener nach meiner Gesundheit erkundigt hatte. Für diese Aufmerksamkeit mußte ich ihr doch wohl danken! Wie erfinderisch ist das Herz im Auffinden von Scheingründen, die uns Dasjenige als Pflicht ansehen lassen, was die Neigung zu thun uns antreibt.

Etwas angegriffen erreichte ich die weit entfernte Wohnung der Frau Wilsen und ihrer Tochter, und mit einer mir selbst ganz unerklärlichen Bangigkeit ergriff ich die Klinke der Thüre, um zu öffnen. Einen Augenblick dachte ich lieber wieder umzukehren — o daß ich's gethan hätte! „Sei kein Narr!" flüsterte mir ein zweiter zu, und — die Thüre war geöffnet!

War schon die erste Wohnung der Frauen bescheiden, ja ärmlich, so war es diese zweite offenbar noch mehr, und die kleinen Fenster des niedern Zimmerchens boten kaum die gehörige Luft und Tageshelle in dem ohnehin so engen Gäßchen. Aber in demselben Verhältniß, wie mir die Umgebungen niedriger vorkamen, erschien mir Frau Wilsen erhabener. Mit einem fast allzu abgemessenen Anstand begrüßte sie mich, doch setzte sie freundlicher einen Glückwunsch über meine Genesung hinzu, natürlich ohne die Ursache meines Unwohlseins zu berühren; zugleich bot sie mir einen Sitz an. Ein flüchtiges Erröthen, als mein Blick auf den schlechten Stuhl fiel, zeigte mir die peinliche Verlegenheit, mit der sie ihren gewiß ungewohnten Mangel fühlte. Aus dieser Verlegenheit suchte ich mir auch die Kälte ihres Empfanges zu erklären, der mir unangenehm aufgefallen war. Erst jetzt bei Tag bemerkte ich die feinen Gesichtszüge der Frau Wilsen, aus denen mir aber mehr ein klarer, scharfer Verstand als ein tiefes Gefühl zu sprechen schien; ein Zug bittern Grams war daneben unverkennbar, der meine ganze Theilnahme erregte.

Lange sprach ich mit der Mutter, aber die Tochter Natalie wollte nicht erscheinen, und meine Befangenheit gestattete mir nicht, mich nach ihr zu erkundigen. Schon glaubte ich die Hoffnung, sie zu sehen, aufgeben zu müssen: da trat sie, von einem Ausgang heimkehrend, in's Zimmer! Hatte sich schon ihr erster Blick tief in's Innerste meiner Seele gesenkt, so war ihre heutige Erscheinung gewiß nicht dazu gemacht, diesen unaussprechlichen

Eindruck zu verlöschen. Auf ihren Wangen, die an jenem Abend der Schrecken gebleicht hatte, zeigte sich jetzt, angeweht von der frischen Morgenluft, die zarteste Röthe, die aber zum Purpur sich steigerte, als sie den fremden Besuch gewahrte; ihre edle, schlanke Gestalt, damals kraftlos niedergebeugt, stand heute mit der ganzen, ihr angeborenen, jungfräulichen Würde vor mir, die aber durch die Bescheidenheit und Sanftmuth, welche über ihr ganzes Wesen ausgegossen schien, erst ihren eigenthümlichen Reiz erhielt. Das äußerst einfache, hellblaue Kleid, welches sie trug, paßte so vorzüglich zu der Feinheit und Weiße ihrer Hautfarbe, daß dieses nicht fehlen durfte, um die Harmonie des Ganzen zu vollenden. Unmöglich war es mir, mich jetzt sogleich zu entfernen. Natalie sollte sich zu uns setzen, und indem ich ihr zuvorkommen wollte, um ihr einen Stuhl zu holen, ohne dabei an meinen kranken Arm zu denken, sah ich mich plötzlich durch diesen gehindert, und hätte nicht in diesem Augenblick Natalie geschickt nach dem Stuhl gegriffen, so wäre dieser ohne Zweifel zu Boden gefallen. Sie sah mich und den kranken Arm an — und sie und ich erröthetten.

Dieses Erröthen war von großer Bedeutung: es war das erste gegenseitige Einverständniß zwischen ihr und mir!

Schon vor Nataliens Heimkunft ließ ich mir von Frau Wilsen erzählen, was mir auch ihr und ihrer Tochter erster Anblick verrathen hatte: daß sie sich einst in andern Verhältnissen befunden und jetzt durch ein widriges Schicksal sich genöthigt sähe, in möglichster Zurückgezogenheit zu leben und sich mit ihrer Tochter durch Handarbeiten, die sie in bessern Tagen nur zu ihrem Vergnügen getrieben hatten, ihren Unterhalt zu verschaffen. Frau Wilsen machte mir diese Mittheilungen mit vollkommener Ruhe, ohne ein Wort der Klage; aber diese Ruhe war nicht eine aus religiösen Gründen erkämpfte Ergebung, sondern vielmehr das Resultat einer vernünftigen Welt- und Lebensansicht, die das Unvermeidliche trägt, eben weil es nicht zu vermeiden ist, die aber dem weichern Gemüth keinen Trost gibt und dem Leiden mit dem höhern Zweck unserer Veredlung auch den geistigen Segen raubt. So fand ich Nataliens Mutter immer: sie hatte einen starken, unbeugsamen Geist, voll kluger, weltlicher Berech-

nung. Natalie aber bildete ihrer Mutter gegenüber den vollkommensten Gegensatz, indem ihr ganzes Wesen ohne alle Berücksichtigung äußerer Verhältnisse nur Liebe und Hingebung war.

Wie ich mich heute selber bei der Wittwe eingeführt hatte, so setzte ich auch meine Besuche fort. Niemand bat mich wiederzukommen, wenn ich schied, aber die Art, wie mich die Mutter aufnahm, schien mir zu zeigen, daß ihr meine Besuche nicht unwillkommen waren; von der Tochter war ich dessen bald gewiß. Ueberdieß führten mich anfänglich auch kleine Geschäfte hin. Da sie Näharbeiten fertigten, so war es ganz natürlich, daß ich bald Hemden, bald Taschentücher u. s. w. höchst nöthig hatte; diese mußten doch bestellt oder abgeholt werden, und so bildete sich ein kleiner Verkehr von selbst. Daneben beobachtete aber Frau Wilsen den äußersten Anstand; sie verstand es vortrefflich, neben der feinsten Höflichkeit oder eigentlich gerade durch diese so alle Vertraulichkeit zu entfernen, daß man ihr sicher bei jahrelangem Umgang um keinen Schritt näher rückte. Ihre wirklich gründliche Bildung indeß, ihre mancherlei Lebenserfahrungen, die sie aber nur in den allgemeinsten Umrissen mittheilte, und endlich ihre anziehende und interessante Art des Erzählens wußten das Absichtliche ihres Betragens so geschickt zu verhüllen, daß, während dem Zuhörer die Stunden wie Minuten verflogen, er erst nachher bemerkte, wie wenig sie ihm eigentlich von sich selbst geboten hatte. Natalie, die bald als ein heiteres, harmloses, herzliches Kind, bald als eine sittige, nachdenksame, tief fühlende Jungfrau mir erschien, war in einem Fall so liebenswürdig als im andern und rückte meinem Herzen mit jedem Tage näher. Ach, mit welcher innigen Zartheit bemühte sie sich stets, die oft fast schroffen Ecken im Charakter ihrer Mutter gegen Andere unfühlbar zu machen und überall leise als Vermittlerin aufzutreten. Und wer hätte ihr widerstehen können!

So geheimnißvoll Frau Wilsen Alles behandelte, so war es dennoch unmöglich, dem spähenden Auge des Hausfreundes, denn dieß wurde ich doch je mehr und mehr, den tiefen Mangel der kleinen Oekonomie zu verbergen, und bald fanden sich auch Mittel und Wege, diesem Uebelstand da und dort abzuhelfen. Frau

Wilsen ließ mich gewähren und schien nur zu wünschen, daß Natalie Nichts davon erfahre. Da es mir nie an Geld fehlte, so konnte ich viel thun und that viel. Ich bemühte mich, so delikat als möglich bei meinen Unterstützungen zu Werke zu gehen, und war glückselig, sie angenommen zu sehen, natürlich ohne an irgend einen Dank zu denken. Frau Wilsen nahm aber auch die Sache ganz so auf und ersparte dadurch sich und mir alle Verlegenheit.

Dieß ging ganz gut, so lange mir es nicht an Mitteln fehlte, allein nach einiger Zeit erhielt ich sehr unerfreuliche Nachrichten von Haus. Mein Vater sah sich neben andern bedeutenden Verlusten in einen Prozeß verwickelt, der ihm fast den ganzen Besitz seines Vermögens streitig zu machen drohte. Auf einer Seite erschreckte mich allerdings diese Neuigkeit, auf der andern Seite war ich schwärmerisch genug, über die unangenehmen Folgen, die diese Veränderung nothwendig für mich haben mußte, mich fast zu freuen. Denn nun, das verstand sich von selbst, konnte ich, wollte ich wie bisher so fortfahren, meine Geschenke für Frau Wilsen nur durch Opfer — Opfer, die ich meiner Bequemlichkeit, meinen Liebhabereien, ja sogar meinen bisher nothwendig geglaubten Gewohnheiten brachte — erkaufen, und wie süß schien mir dieß, Etwas für Natalie, für die Angebetete meiner Seele, entbehren zu dürfen! Das war aber nicht Alles. Meine seligen Träumereien verloren sich in die Zukunft und erbauten sich dort die herrlichsten Feenschlösser. Natalie war der Stern meines Herzens, um den sich allmälig alle meine Gedanken und Empfindungen drehten: ein Leben ohne sie war mir je mehr und mehr undenkbar. Ich nannte dieß eine reine, eine heilige, eine Gott wohlgefällige Liebe und bemerkte nicht, wie mich diese fromme Liebe nach und nach zum förmlichen Götzendiener machte. Daß auch ich Natalien theuer war und immer unentbehrlicher wurde, das verrieth mir ihr Auge, ihr Blick, wenn ich kam, wenn ich schied, wenn ich sprach, wenn ich schwieg. Es war dieß unsere einzige Verständigung, denn mit Worten konnten wir uns nie von unserer Liebe sagen, da wir uns nie auch nur eine Minute allein sahen. Anfänglich überließ ich mich ganz

unbesorgt den süßen Eindrücken dieser stillen Liebe, ohne an die weiteren Folgen, ohne überhaupt an die Zukunft zu denken. Später dachte ich daran, aber mit Schrecken. Ich war zu ehrlich und zu unverdorben, um einen andern Gedanken zu haben, als Natalie einst zu heirathen. An der Einwilligung ihrer Mutter zweifelte ich nicht, obwohl ich mir eigentlich sagen mußte, daß in ihrem stets sich gleich bleibenden höflichen Benehmen kein Grund zu dieser Voraussetzung lag. Allein ich rechnete hiebei auf die zärtliche Liebe gegen ihr Kind, die sie bei jeder Veranlassung zeigte, und auf das Sorgenvolle ihrer äußern Lage. Desto mehr mußte ich bei dieser Wahl auf die Mißbilligung meines Vaters zählen. Er war im vollsten Sinn des Worts ein Mann der Ordnung. Nie hätte er verlangt oder auch nur gewünscht, daß ich eine Gattin über meinem Stand oder mit ungeheuern Reichthümern mir wählen sollte, aber eben so wenig ein Mädchen, das sich in tiefster Niedrigkeit mit Handarbeit ernähren mußte — fremd, arm, ohne Namen, ohne Familie, von geheimnißvoller, ungewisser Herkunft, denn was ich selbst davon wußte, beruhte nur auf den ersten Unterhaltungen mit Frau Wilsen, die mich ungefähr auf die Vermuthung leiteten, daß sie die Wittwe eines Kaufmanns sei, der durch unglückliche Spekulationen ihr großes elterliches Vermögen verloren habe. Leise Andeutungen und Beobachtungen in späterer Zeit machten mir aber diese Annahme wieder zweifelhaft und brachten mich auf den Gedanken, sie gehöre einem ganz andern Stand an und habe noch nicht alle Hoffnung aufgegeben, einst wieder glücklichere Tage zu sehen. Diese Ungewißheit paßte, so wie ich meinen Vater kannte, durchaus nicht für ihn. Der Sohn einer geachteten Familie, von Jugend auf, wenn nicht im Ueberfluß, doch im Wohlstand erzogen, in seinen eigenen Unternehmungen bisher glücklich, in regelmäßiger Thätigkeit, von übermüthiger Verschwendung so fern als von niedriger Knauserei lebend, war er sehr geneigt, sich seine günstige Lage als sein eigenes Verdienst anzurechnen und eben nicht allzu milde über Solche zu urtheilen, die weniger glücklich als er waren.

Nun aber, da — wie ich aus seinen Briefen bemerkte —

das Wanken seines so sicher geglaubten Besitzes einen tiefen Eindruck auf ihn gemacht hatte, hoffte ich auch mehr Schonung gegen Andere von ihm erwarten zu dürfen. Und über alles Dieß, wie machte mich der Gedanke so glücklich, so stolz möchte ich sagen, nun den äußeren Verhältnissen nach fast auf gleicher Stufe mit der Geliebten zu stehen, und ihr einst nicht durch mein väterliches Erbe, nein, durch meine eigenen Leistungen eine sichere Existenz in der Welt verschaffen zu können! In frohem und edlem Selbstbewußtsein erhob sich mein Herz, und mit hoher Freudigkeit gelobte ich mir selbst, noch gewissenhafter, noch emsiger meinen Studien obzuliegen, um desto gewisser und früher dieses schöne Ziel zu erreichen.

Jeder Brief, den ich aus der Heimath erhielt und der durch die Kunde neuer Unglücksfälle mich hätte niedergeschlagener machen sollen, hob meinen Muth und spornte mich zu größerer Thätigkeit an. Schon längere Zeit hatte ich mich, die Spöttereien meiner Freunde nicht achtend, fast von allen Gesellschaften zurückgezogen. Wie hätte ich auch Vergnügen an irgend einem Ort der Welt finden sollen, wobei ich der Geliebten holden Anblick hätte entbehren müssen! Jetzt war es mir Pflicht, Nothwendigkeit. Ich schloß mich ganz ab, versagte mir außer den unentbehrlichsten Bedürfnissen fast Alles und lebte bloß mit dem unermüdlichsten Eifer meinen Studien und — meiner stillen Liebe!

Ein halbes Jahr hatte ich es schon so getrieben, als ich merkte, daß meine Gesundheit darunter litt: aber auch aus diesem Verlust zog ich einen unschätzbaren Gewinn, denn wie beglückten mich die besorgten Blicke, mit denen mich Natalie betrachtete, wenn ich Abends in ihr Stübchen trat und die Mutter mich nach meinem Befinden befragte, da mein Aussehen ihr auffiel!

Oft dachte ich: wüßtest du, für wen ich leide! Und dann war ich wieder glücklich, daß sie Nichts wußte.

Noch hatte ich den Muth nicht gefaßt, meinem Vater Etwas von Natalien zu schreiben. Vermied ich es in glücklichen Tagen, weil ich seine Mißbilligung fürchtete, so hielt mich jetzt die Sorge ab, ihm durch dieses Geständniß, das, auf's Wenigste gesagt,

nicht nach seinem Geschmack war, einen weitern Verdruß zuzuziehen. Mündlich, hoffte ich, ließe sich die Sache eher vorbereiten, und dazu hatte ich nahe Aussicht, da meine Universitätszeit auf die Neige ging und ich mich nach wenigen Wochen der Hauptprüfung zu unterwerfen und dann mich nach Hause zu begeben gedachte. In jedem Brief drückte mein Vater seine Freude aus, mich bald zu sehen. Mein Muth, den ich bei dem uns drohenden Unglück zeigte, meine Bereitwilligkeit, meine Ausgaben einzuschränken, meine Eingezogenheit und fleißiges Studiren, das man ihm von mehreren Seiten her rühmte, hatten sein Herz gegen mich außerordentlich väterlich gestimmt und das Verlangen, mich zu umarmen, um so ungeduldiger gemacht. Ach, wie betrog sich der gute Vater, indem er alle diese Tugenden seines Sohnes auf Rechnung kindlicher Liebe setzte! — Wollte Gott, es wäre also gewesen!

Die Zeit eilte schnell herbei; bald hatte ich den letzten Hörsaal auf immer verlassen. Endlich war auch das Examen beseitigt, dessen Resultat zeigte, daß meine Anstrengungen nicht vergeblich gewesen waren.

Nur noch ein einziger Abend lag zwischen meiner Abreise, und wo anders sollte ich diesen zubringen, als bei ihr, für die ich indessen gearbeitet, gesorgt, oft gedarbt hatte!

Nie hatte ich gegen Frau Wilsen ein Wort von Liebe gegen ihre Tochter meinen Lippen entschlüpfen lassen, aber sie hätte nicht die erfahrene Frau, ja überhaupt keine Frau und vollends keine Mutter sein müssen, wenn sie nicht fast von meinem ersten Besuch an in meinem, der Verstellung so durchaus unfähigen Herzen klar gelesen haben sollte. Natalien konnte ich noch weniger von meinen Gefühlen gegen sie sprechen, denn ich sah sie nie allein, doch *sie* hatte mich jederzeit verstanden und verstund mich gern. Aber sollte ich nun auch sogar abreisen, ohne den beglückenden Laut der Versicherung ihrer Liebe von ihren Lippen zu vernehmen, ohne ihr eine freundliche Hoffnung in der Zukunft gezeigt zu haben? Ich hatte mir zwar vorgenommen, keinen Schritt zu thun, bevor ich mit meinem Vater gesprochen und meinen Lebensweg so weit geebnet hätte, daß ich die Geliebte

mit Ruhe einladen könnte, ihn vereint mit mir zu wandeln. Allein bis dahin hatte ich noch nie die Qualen der Trennung empfunden, ich wußte noch nicht, was es hieße, uns von dem geliebtesten, theuersten Herzen loszuscheiden, ohne ausgesprochene Gewißheit, es zu besitzen, es wieder zu finden! An diesem Schmerz scheiterte mein Vorsatz, und ich trat in das Stübchen mit dem Entschluß, Mutter und Tochter mit meinen Wünschen und Absichten bekannt zu machen.

Ich habe schon bemerkt, daß Frau Wilsen stets ein so höflich abgemessenes Benehmen gegen mich beobachtete, daß von keiner Herzlichkeit oder noch weniger Vertraulichkeit die Rede sein konnte. Oft drückte mich dieses Fremdethun, da ich es aber gutmüthig mehr der Gewohnheit an die veralteten Formen einer frühern Zeit, als einer absichtlichen Zurückhaltung zuschrieb, so tröstete ich mich immer wieder, und ein Blick in Nataliens seelenvolles Auge bot mir reichen Ersatz für die Kälte der Mutter. In einem wunderbaren Widerspruch jedoch stand mit dieser übergroßen Höflichkeit die Art, wie Frau Wilsen meine Geschenke, die nicht unbedeutend waren, aufnahm. Man sah, nur die äußerste Noth zwang sie dazu, und die Sache war ihr zu unangenehm, als daß sie ein Wort des Dankes darauf hätte erwidern mögen, aber es gehörte nur die Verblendung der Leidenschaft dazu, um nicht zu bemerken, wie deutlich sie sogar mich dabei fühlen ließ, daß ich mich glücklich schätzen müsse, ihr Etwas anbieten zu dürfen.

Heute, an diesem letzten Abend, trat ich natürlich mit ganz besonders bewegtem und weichem Gemüth unter das niedere Dach des kleinen Stübchens. An der Bläße Nataliens, an den Thränen, die ihren schönen Blick umschleierten, bemerkte ich sogleich, die Geliebte ahne, ich sei zum Abschied gekommen. Mein Herz klopfte ungestüm, denn jetzt, jetzt hatte die Stunde geschlagen, jetzt mußte die Erklärung gemacht werden. Ach, welche Seligkeit, hätte ich Natalien nur zehn Minuten allein sprechen dürfen, aber die Mutter — nie war sie so kalt, so vornehm, so unnahbar gewesen.

Um keinen Preis der Welt vermochte ich meine Bitte vor-

zubringen. Zehnmal öffnete ich die Lippen dazu, aber ihr eiskalter Blick scheuchte mir die Worte von denselben; mein Herz zog sich krampfhaft zusammen, ich konnte nicht sprechen. Immer näher rückte die Stunde des Scheidens, da trat die Mutter eine Minute in's Nebenzimmer, um eine Arbeit zu holen. Schnell benützte ich diesen Augenblick und flüsterte Natalien, meinen Arm um sie schlingend, zu: „Natalie, Geliebte, soll ich denn scheiden, ohne die Gewißheit Deiner Liebe?" — Sanft drückte sie meine Hand an ihr Herz und sprach unter Thränen: „O Werner, dieß Herz schlägt für Sie, aber die Standesverschiedenheit trennt uns für immer!" — „Glaube das nicht, Natalie," erwiderte ich, sie noch fester an mich ziehend, und nur an ihre niederen Verhältnisse denkend, setzte ich hinzu: „Du bist ein Engel, der über jedem Stand steht, und mein Vater wird sich freuen, Dich als Tochter zu empfangen." Schmerzlich und ohne Antwort senkte Natalie das Haupt und der Eintritt der Mutter machte der ganzen Scene ein schnelles Ende.

Ich war allzu aufgeregt, um mich jetzt in den abgemessenen Unterhaltungston der Frau Wilsen hineinzwingen zu können. Ich stand deßhalb sogleich auf, nahm, meine Rührung vor der Mutter nothdürftig verbergend, schnell Abschied, und schied mit dem Versprechen, vor Umlauf eines Jahres wieder zu kommen, da ich noch Manches hier zu besorgen hätte.

In sonderbarer Stimmung erreichte ich meine Wohnung. Aus dem Gewirr meiner Gefühle, die, so gewaltsam zurückgedrängt, mein Inneres peinigend durchstürmten, erhob sich immer wieder beruhigend die Gewißheit, Nataliens Herz zu besitzen, und doch war auch dieser Ueberzeugung etwas Störendes beigemischt, das mich nicht recht zur Empfindung meines Glücks kommen ließ. War es Ahnung, Zweifelsucht? Ich wußte ihm keinen Namen zu geben.

Mit dem ersten Erwachen des folgenden Tages verließ ich die Stadt, in deren Mauern sich mir eine vollkommen neue Welt für Kopf und Herz eröffnet hatte. Noch ein letztes Lebewohl warf ich ihr zurück, für die zu leben mein frohester Gedanke war.

Die Zerstreuung der Reise in den schönsten Tagen des Septembers wirkte angenehm auf mich ein und verlieh meinem Wesen dasjenige Gleichgewicht, das ich behaupten mußte, wenn mein Vater in seinen frohen Erwartungen von seinem Sohne nicht getäuscht werden sollte.

Sein Empfang war äußerst herzlich und auch in mir erwachten alle zärtlichen Erinnerungen und Gefühle der Kindheit. Zu meinem Kummer mußte ich aber bemerken, daß die ungünstigen Verhältnisse der letztern Zeit sehr merkbare Spuren auch in dem Aeußern meines Vaters zurückgelassen und er sehr alt geworden war. Indessen machte die Freude über meine Anwesenheit ihn wieder munter, und bald vermochte er mir mit Ruhe seine Hoffnungen und Befürchtungen in Betreff des Prozesses mitzutheilen, auch gelang es mir, ihn fortwährend in einer zufriedenen, mitunter sogar heitern Stimmung zu erhalten.

Eine solche war es denn auch, die ich nach einigen Tagen zu benützen suchte, ihm meine Herzensangelegenheit vorzutragen. Er hörte mich mit Aufmerksamkeit und väterlicher Liebe an, aber freilich konnte ich wohl bemerken, daß er meine jugendliche Begeisterung weder theilen noch auch nur verstehen konnte. Darauf war ich gefaßt, auch wußte ich ja wohl, daß das ganze Verhältniß nicht in seine Plane paßte, deßwegen verlangte ich auch vorerst keine Entscheidung, sondern war zufrieden, daß er meine Liebe nicht geradezu verwarf, von der Zeit und seiner Zärtlichkeit gegen mich das Uebrige hoffend.

Schreiben mochte ich indessen weder Frau Wilsen noch Natalien, ehe ich mich durch des Vaters Zustimmung zu einer bestimmten Sprache berechtigt glaubte, und wenn mich auch hundert Mal die Sehnsucht an den Schreibtisch trieb, so legte ich doch jedes Mal, mich selbst überwindend, die Feder wieder aus der Hand.

Da in dieser Zeit die Aussichten zu einer günstigen Wendung des fatalen Prozesses sehr trübe waren, so bemühte ich mich oft, den guten Vater zu erheitern, indem ich ihn damit unterhielt, wie sehr ich mich freue, ihm meine Dankbarkeit einst dadurch beweisen zu können, daß ich durch eigene Anstrengungen

ihm die gewohnten Bequemlichkeiten zu verschaffen hoffte und wie ich deßwegen fast wünschen möchte, der Prozeß nehme ein unglückliches Ende. Etwas ungläubig lächelnd bot er mir dann die Hand, war aber vergnügt über meine kindliche Anhänglichkeit.

So verfloß Monat um Monat, und es mochte in der Mitte des Aprils sein, da mein Vater eines Morgens, als ich kaum erwacht war, mich eiligst in sein Zimmer rufen ließ.

Beim Eintritt in dasselbe empfing er mich mit so heiterer Miene, daß ich sogleich auf ein besonderes Glück, das ihm widerfahren, schließen mußte. „Mein Sohn," redete er mich an, „der Prozeß ist gewonnen, mein Vermögen ist gerettet! Du, der Du die Prüfung so gut bestanden und Dich so würdig dabei benommen hast, sollst auch der Erste sein, der meine Freude theilt. Ich denke, trotz Deinen etwas romanhaften Ideen wirst Du Dich jetzt doch auch in diese günstige Veränderung zu schicken wissen," setzte er lächelnd hinzu. Zugleich zeigte er mir flüchtig die bestätigenden Papiere, die er so eben durch einen Eilboten von seinem Rechtsanwalt erhalten hatte. Ein beigelegtes Schreiben des Letztern meldete zwar, daß die Gegenpartei ihren Ansprüchen immer noch nicht entsagen wolle, daß aber jetzt bei den klaren Beweisen des Rechts auf unserer Seite diese Gegenbemühungen nur lächerlich erscheinen könnten.

Ich theilte nun freilich die Freude des guten Vaters, aber so ganz wohl war es mir bei der Sache nicht, denn da nicht nur sein Vermögen gerettet, sondern er durch Gewinnung des Prozesses in den Besitz einer noch viel bedeutenderen Summe kam, so kehrte bei mir die alte Besorgniß zurück, daß er dem Wunsch meines Herzens, der allein mein Glück bedingte, jetzt abgeneigter als je sein werde.

Du kannst Dir, liebe Leonore, deßwegen mein Erstaunen, ja mein Entzücken denken, als er nach einiger Zeit unaufgefordert anhob: „Du hast mir, lieber Sohn, in der letzten Zeit eine so kindliche Anhänglichkeit, zu deren Beweis Dir kein Opfer zu schwer gewesen wäre, gezeigt, daß es nicht recht von mir wäre, wenn ich Dir Deine Liebe nicht auch mit einem kleinen Opfer meiner Vorurtheile vergälte. Du weißt, Verbindungen

über oder unter dem Stande, welchem wir angehören, sind mir zuwider, und ich behaupte, auch lehrt es in der Regel die Erfahrung, daß dieser Widerwillen nicht ganz allein auf Vorurtheilen beruht, allein da Deine Geliebte, wie Du meinst, eine so ausgezeichnete Bildung hat und wohl nur durch unverschuldete Unglücksfälle, die ich freilich gern genauer kennen möchte, in ihre gegenwärtige Niedrigkeit gekommen sein mag, so macht dieß schon eine Ausnahme, und so will ich Dich denn ferner an der Erreichung Deines Wunsches nicht hindern. Nur bitte ich Dich um Vorsicht, denn die Bürgschaft des Liebhabers für die Geliebte allein ist gewöhnlich eine sehr unsichere."

Nicht herzlich, nicht feurig genug wußte ich dem guten Vater meine Dankbarkeit auszudrücken — ach, ich fühlte mich über alle Beschreibung glücklich. Jetzt, in der gewissen Hoffnung eines so ansehnlichen Vermögens, mit der nahen Aussicht auf ein meinen Wünschen und Kenntnissen entsprechendes Amt, die freie Einwilligung des Vaters — wie konnte ich nun die Geliebte beglücken! Mußten nicht diese frohen Aussichten alle ihre Sorgen auf einmal niederschlagen, wie die Sonne, wenn sie, hinter Wolken hervorbrechend, siegend die Nebel verjagt! An der Gegenliebe Nataliens, sowie an der Zustimmung der Mutter fiel mir gar nicht ein zu zweifeln, und so hielt mich nichts ab, sogleich selbst nach Heidelberg zu eilen, da das todte Wort auf dem Papier meinem Wonnegefühl bei Weitem nicht genügen wollte.

Meine Ungeduld machte mir den ohnehin beträchtlichen Weg zu einer Ewigkeit. Keine Post war mir eilig genug, und Eisenbahnen gab es unglücklicher Weise damals noch nicht.

Endlich hatte ich das ersehnte Ziel erreicht. Kaum gönnte mir meine Unruhe so viele Rast, den Staub der Reise von mir zu schütteln, dann eilte ich dem so wohlbekannten Gäßchen zu. Ach, wieder stand ich unter der niedrigen Thüre, die ich vor Jahr und Tag mit geheimem, mir selbst unerklärlichem Beben zum ersten Male geöffnet hatte; jetzt wie anders! Ein Druck und ich stand vor der Geliebten, der Braut, ich durfte mich ihr selbst mit all meinem Besitz und dem Segen meines Vaters zu

Füßen legen! Ich bebte abermals, aber nur im Gefühl der Wonne; rasch pochte ich an. Niemand rief: herein. Ich ergriff die Klinke, aber — die Thüre war verschlossen! Ein böses Zeichen: nie hatte ich sonst die Thüre verschlossen gefunden, denn die alte Frau war immer zu Hause.

Ich stürmte in meiner Ungeduld fort, machte einen Gang durch die Stadt, kam wieder — die Thüre war abermals verschlossen. Ungern entschloß ich mich, an die Hauseigenthümer, ehrliche Bürgersleute, mich zu wenden. Als ich aber auch das dritte Mal vergeblich kam, blieb mir keine andere Wahl. Nun stelle Dir meinen Schrecken vor, als ich hören mußte: Frau Wilsen sei mit ihrer Tochter vor mehreren Wochen schon aus der Stadt gezogen. Wohin? wußten die Leute nicht zu sagen, jedoch verwiesen sie mich an ein Handlungshaus, das noch nach ihrem schleunigen Abzug einige kleine Zahlungen für sie gemacht habe, also wohl mit ihrem dermaligen Aufenthalt bekannt sein werde. Eiligst natürlich verfügte ich mich dorthin. Indessen war es mir befremdend, wie die arme unbekannte Frau Wilsen mit diesem angesehenen Hause in Verbindung stehen sollte. Mein Erstaunen wuchs, als ich von dem Chef des Hauses auf meine Erkundigung nach Frau Wilsen mit besonderer Höflichkeit nach meinem Namen gefragt und geheimnißvoll ein kleines Paket — von niedlicher Frauenhand an mich überschrieben — mir übergeben wurde, das, wie er hinzusetzte, alle Notizen, die ich wahrscheinlich wünsche, enthalten werde.

Du kannst Dir denken, meine liebe Leonore, mit welcher Hast ich meinem Gasthof zulief, um das räthselhafte Paket zu entsiegeln. Aber male Dir mein Erstaunen, mein Erschrecken, als dem geöffneten Papiere 100 Friedrichsd'or entfielen, über welche beiliegender Zettel folgenden Aufschluß gab:

„Mein sehr verehrter Herr!

„Niemand hat bei der unerwartet günstigen Wendung unseres bisher so widrigen Geschickes größere Ansprüche auf unsere Dankbarkeit, als Sie, mein verehrter Herr, der Sie uns oft in dieser dunkeln Zeit durch Ihre Güte vor Mangel oder grausamer Verlegenheit schützten. Es versteht sich von selbst, daß ich Ihre

Unterstützungen immer nur als Anlehen betrachtete, von denen ich gewiß wußte, daß eine Zeit der Rückerstattung wieder kommen würde. Dennoch haben Sie mich dadurch zu großem Dank verpflichtet.

Daß wir den Verhältnissen, in welchen wir in Heidelberg zu leben genöthigt waren, nicht angehörten, wissen Sie. Aus verschiedenen Gründen that es mir leid, Ihnen nicht nähere Aufschlüsse darüber geben zu können: es wären vielleicht dadurch Empfindungen und Wünsche unterdrückt worden, die Sie jetzt selbst für unstatthaft erkennen werden, allein das Schicksal meines Gemahls, der, in ein trauriges Verhängniß mit hineingerissen, eine Zeit lang als Flüchtling umherirren mußte, machte mir die Verschweigung unserer Heimath, so wie unseres Standes zur höchsten Pflicht.

Ich hoffe, Sie werden sich in die Nothwendigkeit zu fügen wissen, und gebe Ihnen die Versicherung, daß ich und meine Tochter Ihnen stets ein freundliches Andenken bewahren werden.

Claudina Gräfin von Gordowizki,
geb. Gräfin von Lichtenstein."

Ich stand vernichtet: so plötzlich aus meinem Himmel herabgestürzt, so schnöde zurückgestoßen, so schmählich behandelt — das war zu viel! Und Natalie! Nicht ein Wort von ihr! Durfte sie nicht, konnte sie nicht, wollte sie nicht — o, diese Zweifel zerrissen mein Herz! Hier stand ich, der arme, verhöhnte Bürgerliche, der nur gut genug war in der Zeit der Noth, und über dessen Einfalt die hochadeligen Damen sich vielleicht jetzt lustig machen, oder die Anmaßung unbegreiflich finden, mit der er seine Blicke so weit zu erheben gewagt hatte! Doch nein, nein, nein! das kann Natalie nicht — wenn diese Augen gelogen haben, so ist keine Wahrheit mehr in der Welt. Aber warum gibt sie mir denn kein Zeichen, nicht ein einziges, das mir einfach sagte: ich muß scheiden von Dir, aber das Scheiden thut mir weh! So drehten sich meine Gedanken in ewigen Kreisen, und Beruhigung und Hilfe wollte mir natürlich nirgends herkommen. Diese Liebe, die ich für Wunder wie heilig gehalten hatte, ermangelte doch fast ganz des moralischen Grund und Bodens.

Denn so wie mich vom ersten Augenblick an nur hauptsächlich das Ausgezeichnete in der äußern Gestalt Nataliens angezogen und meine Einbildungskraft rege gemacht hatte, so gab ich mir auch später keine Rechenschaft darüber, ob meine Neigung auch eine vernünftige und in den Augen Gottes wohlgefällige sei. Jetzt, nach dieser entsetzlichen Enttäuschung, lag auch noch dieser stille Vorwurf im Hintergrund meines Herzens und raubte mir den innern Trost des unverschuldeten Leidens.

Kaum vermag ich Dir zu schildern, wie mich das Geld, das vor mir lag, anekelte. Was sollte ich damit machen? Der Eigenthümerin wieder zurücksenden, das wäre vielleicht das Einfachste gewesen, aber in meiner Entrüstung über die Gräfin konnte ich mich nicht entschließen, nur ihren Namen zu schreiben; überdieß war mir ihr Aufenthalt unbekannt, denn der Zettel enthielt die Angabe ihres Wohnorts nicht. Anfänglich gedachte ich das Gold geradezu der Zimmermagd zu überlassen, um doch einen Menschen dadurch glücklich zu machen. Allein der Gedanke, für einen Wahnsinnigen angesehen zu werden, hielt mich davon ab. Endlich beschloß ich es einem Freund, dem Pfarrer von Grünthal, zu übergeben, dessen bekannter Wohlthätigkeitssinn wohl den besten Gebrauch davon zu machen wissen werde. Dieß geschah denn auch und jenem Freund bot es die erwünschten Mittel, einen sehr talentvollen, aber armen und verwaisten Knaben unterrichten zu lassen und bei seinen späteren Studien — er wählte die Landwirthschaft — unterstützen zu können. Diese Wohlthat war glücklicher Weise an keinen Undankbaren gekommen, denn der junge Mann, der sich nach allgemeinem Urtheil durch Geist und Herz auszeichnet, hat sich einen schönen Schatz von Kenntnissen erworben, und um diese noch allgemeiner auszubilden, befindet er sich gegenwärtig auf Reisen, wozu er von Seiten des Staates eine ansehnliche Unterstützung erhalten hat. Da mir daran liegt, daß der junge Mann nie erfahre, aus welcher Quelle ihm das Geld eigentlich zugeflossen sei, verzichtete ich bisher lieber darauf, ihn selbst persönlich kennen zu lernen, und erhalte deßhalb immer nur Nachrichten von meinem Freunde über ihn. Von Diesem ist denn nun auch der so eben erhaltene Brief,

worin er mir mittheilt, daß sich unser Pflegesohn gegenwärtig in Mähren auf einem großen adeligen Gute aufhalte, wo er, von der Gutsherrschaft freundlich eingeladen, noch einige Zeit verweilen werde, um die Bewirthschaftung des Guts zu beobachten. Eine Reise nach Frankreich von hier aus soll seine Studien vollends beendigen u. s. w."

Leonore, die mit größter Aufmerksamkeit, aber nicht ohne öftere Unterbrechungen die lange und traurige Herzensgeschichte ihres lieben Mannes angehört hatte, sprach jetzt tief gerührt: „Ach, wie weiß doch die Liebe Gottes auch das Schlimme in Gutes zu verwandeln! Denn es war doch nur Gottes Segen, der das verwünschte Geld so schöne Früchte bringen ließ!"

„Du hast recht, meine Liebe," erwiderte der Justizrath, „aber höre erst weiter: meine Bekenntnisse sind noch nicht ganz zu Ende! Doch für heute laß es genug sein, morgen sollst Du auch vollends den traurigen Schluß derselben erfahren."

Obwohl es Leonorens liebendem Auge nicht entgangen war, wie das Heraufbeschwören unheimlicher Geister einer längst begrabenen Zeit in ihrem Gatten eine schmerzliche Aufregung bewirkt hatte, so konnte sie doch den Wunsch nicht niederdrücken, die ferneren Begegnisse ihres lieben Mannes, die ihr bisher so ganz fremd geblieben waren, zu hören, und sie war daher sehr erfreut, als Werner den folgenden Abend also fortfuhr: „Fast in derselben Stunde also, in welcher ich in Heidelberg angekommen war, verließ ich die Stadt wieder. Aber welche Veränderung war indessen in mir, ja es schien mir in der ganzen Welt vorgegangen! Selbst die Natur, die jetzt eben anfing, ihren Frühlingsschmuck auszubreiten und die sonst mich entzückt hatte, kam mir jetzt langweilig, trübe, ja widerlich vor; mahnte mich doch jeder Schritt vorwärts an die süßen Hoffnungen, mit denen ich noch vor wenigen Stunden diese herrlichen Gegenden durchfahren hatte. Die alten Bergschlösser, die schon seit Jahrhunderten mit ernster Miene auf die Freuden und Leiden der aufblühenden und verschwindenden Geschlechter hernieder schauen, schienen mir das wahre Bild menschlicher Theilnahmslosigkeit, und sogar die unschuldigen Lerchen, die leichtgefiederten Boten

des Frühlings, die gerade anfingen, hoch in den Lüften über den Fluren des gesegneten Landes ihre frohen Lob- und Danklieder anzustimmen, waren mir ärgerlich und schienen mit ihrer Lust meinen Schmerz zu verspotten. Außer dem Verlust der Geliebten war es auch noch die beschämende Art, wie dieß geschehen war, was mich quälte, und selbst vor dem guten Vater das niederbeugende Bekenntniß meiner Enttäuschung ablegen zu müssen war mir peinlich. Doch diese Demüthigung blieb mir leider erspart, denn in den wenigen Tagen meiner Abwesenheit hatte sich nicht minder Trauriges in der Heimath zugetragen, als mir indessen in der Fremde begegnet war.

Die Sache des fatalen Prozesses, die mein Vater in seiner vorschnellen Freude für ganz abgemacht hielt und es für den Augenblick auch war, hatte durch einen unglücklichen Zufall auf einmal eine ganz andere Wendung genommen. Ein junger Rechtsverständiger, der erst kürzlich durch eine Heirath in die Familie der Gegenpartei gekommen war und den Verlust, der auch ihn durch den unglücklichen Ausgang mittelbar traf, nicht so leicht verschmerzte, nahm die Sache noch einmal auf und brachte sie vor eine höhere Instanz. Mit mehr Scharfsinn als vielleicht Redlichkeit wußte er unscheinbare Umstände hervorzuheben und zum Vortheil seiner Partei zu drehen, und so gelang es ihm wirklich nach rastlosem Bemühen, daß die frühere Entscheidung ungültig erklärt und der Verlust nun ganz auf Seite meines Vaters fiel.

Diese Nachricht, meinem alten Vater auf die schonungsloseste Weise beigebracht, hatte die fatalste Wirkung auf ihn: ein Schlaganfall, der ihn der Sprache und theilweise der Besinnung beraubte, war die traurige Folge davon.

So traf ich bei meiner Rückkehr den guten Vater an. Ein Brief, den man mir nach Heidelberg mit dieser traurigen Nachricht gesandt, hatte mich dort natürlich verfehlt.

Du kannst Dir nun denken, meine liebe Leonore, wie mir in meiner ohnedieß so gereizten Stimmung zu Muthe war. Mein Anblick wirkte indeß auf's Vortheilhafteste auf den Patienten, denn obgleich die Sprache nicht wiederkehrte, so schienen

doch seine geschwächten Verstandeskräfte wieder zu voller Thätigkeit zu gelangen. Allein es war nur das letzte Aufflackern eines erlöschenden Lichtes. Schon den folgenden Tag verfiel er wieder in einen völlig bewußtlosen Zustand. Das Fieber stieg von Stunde zu Stunde, und außer einigen Aeußerungen der Liebe gegen mich und meine Schwester, die von der Mutter Tod an bei der Großmutter erzogen und, damals noch ein halbes Kind, schnell herbeigerufen war, konnte man kein Zeichen von Bewußtsein mehr wahrnehmen. Endlich erfolgte ein wiederholter Schlag, und ehe der nächste Morgen kam, war mein guter Vater eine Leiche!

Starr und gefühllos stand ich an seinem Sterbebette. Tage und Nächte brachte ich in einem dumpfen Hinbrüten zu. Erst das Leichenbegängniß schüttelte mich aus meiner Lethargie, aber nur um mich auf ein gefährliches Krankenbett zu werfen. Wochenlang rang das Leben mit dem Tod, der mir so willkommen gewesen wäre, allein ich sollte leben und nahm nun freilich das wiedergeschenkte Leben nicht als eine Gabe Gottes, sondern als eine lästige Bürde, der ich nicht zu entfliehen wußte, auf.

Kalt, untheilnehmend, finster, oft auch bitter — so ging ich jetzt unter den Menschen einher; ich liebte Niemand und wollte auch nicht geliebt sein. Am liebsten hätte ich mich mit meiner Unzufriedenheit und meinem Mißmuth von aller Welt abgesperrt, aber das ging glücklicher Weise schon darum nicht an, weil ich, ohne Vermögen, wie ich jetzt war, mich ernstlich um ein Amt bewerben mußte.

Meine guten Zeugnisse verschafften mir auch bald eine Anstellung, und das war gut, denn dadurch sah ich mich gezwungen, mich wenigstens durch Geschäfte zu zerstreuen und unwillkürlich in einigen Verkehr mit Andern zu kommen. Hätten mir damals äußere Mittel eine unabhängige Lage gewährt, gewiß, ich wäre ein vollkommener Menschenfeind geworden, das sehe ich jetzt klar ein; in jener Zeit freilich hielt ich den Verlust meines Vermögens, das durch die Prozeßkosten fast zu Nichts zusammenschmolz, für ein großes Unglück.

Mehrere Jahre brachte ich, so viel die Verhältnisse es er-

laubten, fast ganz ohne Umgang zu. Nur noch einen Gegenstand hielt ich meines Wohlwollens würdig: meine Schwester Elise. Auf diese übertrug ich alle Liebe, die sich in meinem erkalteten, verödeten Herzen noch vorfand, und sie, deren reiches Gemüth sich immer kräftiger entfaltete, war auch ganz dazu geeignet, das Fünkchen Liebe, das noch in mir glimmte, zu erhalten. Dir aber, meine geliebte Leonore, war es erst vorbehalten, mit der Hilfe Gottes es zur erwärmenden Flamme anzufachen. Fühle ich doch selbst immer mehr den wohlthätigen Einfluß, der mich die Menschen wieder liebenswerth und Gottes Welt wieder schön finden läßt.

Als meine Großmutter bald darauf starb, fiel die Sorge für Elise, die kaum fünfzehn Jahre alt war, natürlich ganz mir, dem ältern Bruder, anheim. Es gelang mir, eine rechtschaffene Familie aufzufinden, die sie bei sich aufnahm, allein die Kosten hiezu, so wie für den Unterricht, den sie noch bedurfte, überstiegen bei Weitem die kleinen Zinsen, die ihr von dem väterlichen Erbgut, an welches ich für meinen Theil keinen Anspruch machte, zukamen.

Ich machte mir es nun abermals zur heiligsten Pflicht, meine Bedürfnisse möglichst einzuschränken, um von meinem damals noch kleinen Einkommen das Fehlende zusetzen zu können. Aus dieser Zeit der genauesten Sparsamkeit mag es wohl kommen, daß mir auch jetzt noch eine gewisse Aengstlichkeit anklebt und mir Manches als unnöthigen Luxus erscheinen läßt, was Andere für unentbehrlich halten. Was wird bei den Menschen nicht Alles zur Gewohnheit und wie schwer ist es auch hier, die goldene Mittelstraße zu treffen!

Durch Elisens Verheirathung wurde ich nach einigen Jahren wieder etwas mehr in Verkehr mit Andern gebracht, um so mehr, als Schwager Harter ein durchaus braver und ziemlich jovialer Mann war und sich auf alle Weise bemühte, mich Sauertopf wieder genießbar zu machen. Als bestes Mittel dazu betrachtete er den Ehestand; deßwegen setzte er, so wie mein Einkommen es gestattete, mir beständig mit Heirathsplanen zu. Davon wollte ich nun Anfangs gar nichts hören, allein all-

mälig lieh ich seinen Vorstellungen ein williges Ohr und schon hoffte er bald am Ziele mit mir zu sein, als leider ein schneller Tod den trefflichen Mann plötzlich aus unserer Mitte riß. Dieser unerwartete Schlag hätte mich bald in meinen alten Trübsinn zurückgeführt, wäre nun Elise nicht an die Stelle ihres Mannes getreten und hätte, trotz ihres eigenen Schmerzes, unabläßig an meiner Erheiterung gearbeitet. Mehr noch als diese Bemühung mag ihr edles Beispiel an mir gewirkt haben, indem ich mich täglich überzeugen mußte, wie die zarte Frau ihren schmerzhaften Verlust, so wie alle in dessen Gefolge erscheinenden Unannehmlichkeiten im beständigen Aufblick zu Gott mit einer Stärke und Kraft ertrug, die mich tief beschämte. Ich raffte mich mit Gewalt auf, und widerstand ihren Bitten, mich um eine Gattin umzusehen, nicht länger. Da fand ich Dich, meine geliebte Leonore, hörte von Deiner Geduld und Sanftmuth und glaubte sogar in Deinem Aeußern einige Aehnlichkeit mit Natalien zu entdecken. Möglich, daß mich dieser Grund, ohne daß ich's mir selbst gestehen mochte, vollends schnell bestimmte, um Dich zu werben. Genug, Du wardst die Meinige und mußtest lange, lange Geduld mit mir haben, bis Deine Liebe mich so weit gebracht hat, daß ich sie recht innig erkennen und Gott für dieses große Geschenk, so wie überhaupt für seine väterliche Treue recht herzlich danken gelernt habe."

Mit der zärtlichsten Innigkeit drückte Leonore ihres lieben Mannes Hand an ihr Herz. War es doch nicht anders, als hätten jetzt erst die Ehegatten sich gefunden, als wäre das liebende Paar erst heute vom Traualtare gekommen.

Ja ihr Verhältniß war eigentlich noch ein viel edleres, innigeres. Nicht die unruhige, stürmische Leidenschaft der Jugend, die oft, sich selbst täuschend, weder das eigene, noch das Herz des Geliebten kennt, und für Liebe hält, was nur ein bald in Nebel zerfließendes Bild der Phantasie ist, wobei das innere, wahre Leben des Menschen darbt, wo nicht gar jämmerlich zu Grunde geht, sondern eine ächte, nun schon durch manche läuternde Probe der Verläugnung gegangene Freundschaft verband jetzt die Herzen Werners und seiner Gattin und vereinigte sie auf eine bei

Weitem würdigere Weise, als dieß vor siebenzehn Jahren geschehen war. Welch' ein herrlicher Segen liegt doch in unserer christlichen Kirche, auch in den äußeren Einrichtungen derselben! Wohl längst schon dämmerte ein neues Leben in Werner, und wer vermag die Gnadenzüge alle zu ergründen, womit die göttliche Liebe unabläßig bemüht ist, bald durch innere, bald durch äußere Eindrücke die Menschen aus der starren Selbstsucht heraus in ein seliges Liebes- und Glaubensleben hinein zu ziehen! Aber offenbar war es doch die Confirmation Maria's und die mit dieser feierlichen Handlung in Verbindung stehenden Gedanken und Gefühle, welche vollends den sichtbaren Wendepunkt in Werners Leben bildete. Sein Herz ward erwärmt; ein tiefes religiöses Bedürfniß erwachte in ihm; er fing an, nicht nur für die Wohlthaten Gottes von Herzen zu danken, sondern auch in den widrigen Schicksalen theils seine eigene Schuld dabei zu erkennen, theils zu beobachten, wie Gott auch in diesen nur überall für sein wahres Heil gesorgt hatte. Wie er sich nun bei diesen inneren Bekenntnissen vor Gott demüthigte und Trost aus der uns in Christo zuströmenden Gnadenquelle zu schöpfen suchte, so war es ihm auch Bedürfniß, sich vor Menschen auszusprechen und seiner so oft mit Kälte und Unfreundlichkeit behandelten Gattin sein Herz und Leben offen vor Augen zu legen. Und diese Bekenntnisse, wie führten sie die Gatten so nahe zusammen und vereinigt zum Herrn!

Doch dieses Erdenleben ist nicht unsere Heimath. Wir sind Pilgrime und Fremdlinge allhier und sollen uns nicht zu fest einbürgern. Darum ist uns wohl zuweilen ein Ruheplätzchen vergönnt, aber wenn wir uns gestärkt und erquickt haben, müssen wir unsere Reise wieder fortsetzen und die neugeschenkten Kräfte in neuen und schwereren Kämpfen üben.

So erging es auch Werner. Das Bitterste, was ihm jetzt begegnen konnte, stund ihm unbewußt bevor. Trennung, nahe Trennung von der hochgeschätzten, geliebten Gattin, der zärtlich besorgten Mutter seiner Kinder sollte — ach! nur zu bald sein trauriges Loos sein!

Leonore, ganz durchdrungen von der Ansicht, daß die Wirk-

samkeit des Weibes sich in der Regel nur zunächst auf ihr eigenes Haus, überhaupt auf den häuslichen Kreis erstrecken müsse, hatte bei dem Erziehungs- und Unterrichtsplan Maria's von jeher darauf hingearbeitet, sie in diesem ihrem künftigen Elemente recht bekannt zu machen und ihr Liebe und Achtung für die Häuslichkeit dadurch einzuflößen, daß sie ihr weniger durch Worte als durch ihr Beispiel zeigte, wie auch die niedrigste häusliche Verrichtung, auf eine geschickte Weise gethan, als ein Glied der Kette des Ganzen von großem Werthe sei, und wie die mit Liebe in ihrem Hause waltende Frau durch strenge Pflichterfüllung in Absicht der Erziehung und Verpflegung der Kinder, der Erhaltung der Ordnung, der Ueberwachung der Dienstboten u. s. w. eigentlich die geheimen Fäden des ganzen häuslichen Glücks, der Zufriedenheit ihres Mannes und des Gedeihens des künftigen Geschlechts in ihren Händen trage. Und sollte das nicht ein hoher, ein herrlicher Beruf sein, und ein sichereres Glück gründen als der schnell entschwindende Schimmer, welcher Frauen umgibt, die nur darauf ausgehen, in Gesellschaften zu glänzen, aber, im eigenen Hause fremd und liebeleer, in entfernten Kreisen sich einen Namen zu machen suchen durch auffallende, der weiblichen Bestimmung nicht angewiesene Handlungen?

Früh, und viel früher, als es gewöhnlich in gegenwärtiger Zeit geschieht, ließ Leonore deßwegen ihre Tochter an vielen Hausarbeiten Theil nehmen. Es geschah nur spielend und zu einer Zeit, wo das Kind, das ja vermöge des ihm von Gott selbst eingepflanzten Nachahmungstriebs ohnehin gerne Alles nachmacht, es sich noch zu einer Ehre schätzt, von der Mutter zu dieser oder jener häuslichen Verrichtung beauftragt zu werden. Geschah es auch zuweilen ungeschickt und mußte die Mutter das Geschäft nachher mit größerer Mühe selbst besorgen, so lernte Maria doch dabei und gewann ein Interesse dafür. Das ist von großer Wichtigkeit. Denn wird diese Periode versäumt und läßt man die Tochter bis in das fünfzehnte, sechszehnte Jahr nur geistige Beschäftigungen und etwa sitzende Handarbeiten treiben, so wird sie ziemlich den Geschmack für Hausgeschäfte verloren haben und diese nur als eine widerliche Bürde betrachten, die ihr

aufladen zu wollen, ihr als eine Art von Grausamkeit erscheint. Je älter sie wird, je weniger kommt sie dazu, denn nun tritt zu der Unlust auch noch die ihrem Stolz schlecht behagende Furcht, daß sie sich in diesen von ihr so verächtlich angesehenen Arbeiten von ihren eigenen Dienstboten beschämen und um ihrer Unwissenheit verlachen lassen muß. Diese unangenehmen Gefühle wollte nun Leonore ihrer Tochter ersparen und hatte deßwegen den ernstlichen Vorsatz, sie sogleich nach der Confirmation aus der bisher von Maria besuchten Lehranstalt heraus zu nehmen und sie in der Küche einzuführen, in der sie unter der Mutter eigenen Leitung nach und nach die gewöhnlichen und später auch die feineren Speisen zubereiten lernen sollte. Was ihr dann noch zu ihrer übrigen, gegenwärtig so dringend geforderten geistigen Ausbildung etwa mangeln mochte, hoffte sie, werde sich durch gut gewählte Lectüre und später durch einzelne Lehrstunden vollkommen ersetzen lassen, da es ja noch nie ihr Wunsch war, weder eine Gelehrte, noch eine Künstlerin aus ihrer Maria zu bilden. Außer den schon angegebenen Gründen bestimmte sie noch eine Hauptsache zu dieser Verfahrungsart, nämlich die Sorge für die Gesundheit ihrer Tochter. Ueberzeugt davon, daß das beständige Sitzen der jungen Mädchen, sehr oft mit vorgebeugtem Oberleib, höchst schädlich sei und öfters als die Ursache von Verkrümmungen, Bleichsuchten und andern Krankheiten angesehen werden dürfe, glaubte sie in dieser zweckmäßigen Bewegung, welche die Besorgung der Haushaltung und Küche erfordere, das beste Bewahrungsmittel vor diesen traurigen Modekrankheiten für ihre Tochter gefunden zu haben.

Bei erstarkterem und völlig entwickeltem Körper schien ihr die Gefahr bei Weitem geringer, als gerade in dem Alter von vierzehn bis sechszehn Jahren.

Der Anfang zu diesen neuen Studien wurde gemacht. Möglich, daß zu der eilfertigen Betreibung derselben Leonore sich insgeheim auch noch durch die bekannte Todesahnung innerlich angeregt fühlte.

Maria ergriff mit Freuden den Kochlöffel statt der Feder und der Nadel, und wer die blühende junge Köchin in ihrem

reinlichen, weißen Schürzchen sich so behende um den Herd bewegen sah, der mußte eine Freude haben. Daß aber auch das Schürzchen möglichst weiß bleibe, darauf hielt Maria's Mutter besonders. Sie selber verstand die Kunst, sich bei allen häuslichen Arbeiten rein und unbeschmutzt zu erhalten, ausnehmend gut, und so sollte auch Maria es lernen. Hauptsächlich empfahl sie ihr stets, bei allen Arbeiten etwas entfernt vom Herd oder Tisch, wenn sie gerade vor demselben stehend beschäftigt war, sich zu halten, ja nicht sich an denselben anzulehnen. Deßwegen haben wir ja, konnte sie wohl sagen, lange Arme; diese können ganz bequem ihre Arbeit auf Herd und Tisch verrichten, ohne daß deßwegen die Schürze am Tischrand anstreifen muß. Auf diese Art ist es möglich, selbst in besserer Kleidung, was eben doch zuweilen einer Hausfrau auch nothwendig wird, ein ganzes Gastmahl zu kochen. Ueberhaupt kann Reinlichkeit und Ordnung in einer Küche nicht genug empfohlen werden, und zwar nicht bloß an Stellen, die dem Auge zuerst entgegentreten — nein, auch in den verborgensten Winkeln muß Alles rein und sauber und keine verworrene Sammlung von brauchbaren und unbrauchbaren Gegenständen anzutreffen sein. Dazu gehört denn auch, daß nach jeder Arbeit, die auf einem Tisch vorgenommen worden ist, die Ueberbleibsel derselben sorgfältig weggenommen und der Tisch sogleich mit einem feuchten Tuche gereinigt wird, ehe man wieder etwas Anderes auf ihm verrichtet. Nie darf Unordnung auf dem Küchentisch entstehen und Spuren von verschiedenen Arbeiten darauf sichtbar sein.

Maria horchte aufmerksam auf solche Lehren und suchte sie zu beobachten. Und wie freute sie es, wenn bei Tisch der Vater eine Speise, die sie allein gekocht hatte, lobte, oder wie suchte sie durch doppelte Pünktlichkeit es ein anderes Mal zu ersetzen, wenn sie selbst gestehen mußte, daß etwa ein Gemüse zu hell oder zu dunkel, zu herbe oder zu leise ausgefallen war.

Kaum hatte aber dieser angenehme Unterricht einige Wochen gedauert, als eine höchst traurige Unterbrechung eintrat. Das kleine Julchen erkrankte ernstlich und nahm für einige Zeit die ganze mütterliche Pflege und Aufmerksamkeit in Anspruch.

Mehrere Tage und Nächte stand das Leben des guten Kindes in dringender Gefahr. Leonore wich natürlich nicht einen Augenblick von dem Bette des armen Kindes und ließ sich's nicht nehmen, ihm bei Tag und Nacht alle und jede Hilfeleistung selbst zu gewähren. Es waren bange und traurige Stunden, die auch der Justizrath, so wie er jetzt gegen seine Familie gesinnt war, in herzlicher Liebe mit seiner Gattin theilte. Und wenn es auch nicht gerade in seinem Wesen lag, durch laute Aeußerungen seinen Schmerz und bange Sorge auszusprechen, so sah ihm Leonore doch wohl an, wie ergriffen er davon war und daß sie hoffen dürfe, ihre stillen Bitten um das Leben des geliebten Kindes vereinigten sich mit denen ihres Gatten vor dem Throne des Herrn.

Und sie wurden erfüllt! Nach dem siebenten Tage trat eine merkbar günstige Wendung der Krankheit ein, aber dennoch forderte der Zustand noch eine sehr genaue Aufmerksamkeit. Leonore wollte deßwegen auch jetzt noch nicht von dem Krankenbett weichen, obwohl sie sich selbst erschöpft, ja unwohl fühlte. Die Genesung schritt indeß rasch vorwärts, allein wie die Kräfte der kleinen Patientin sich hoben, so sanken diejenigen ihrer treuen mütterlichen Pflegerin, und an demselben Tage, an welchem Julchen zum ersten Male ihr Bettchen verlassen durfte, mußte die Mutter sich niederlegen. Ein heftiges Fieber hatte sich eingestellt, welches in wenigen Tagen das beinahe noch jugendlich kräftige Leben der Justizräthin zerstörte und jede Hoffnung der Wiedergenesung zernichtete.

In dumpfem Schmerz stand der verzweiflungsvolle Gatte und die arme Maria um das Lager der Sterbenden. Sich selbst täuschend suchten sie sich und die Kranke noch über ihren Zustand zu beruhigen und spähten ängstlich nach irgend einem Faden von Hoffnung, um sich daran anzuklammern — allein vergeblich. Die Kranke selbst wies alle diese Täuschungen weit von sich. Mit der ruhigsten, ja freudigsten Ergebung in den Willen des Herrn sprach sie von ihrem nahen Ende. Wohl gestand sie ein, daß, hätte es Gott gefallen, sie länger bei ihrem Mann und Kindern zu lassen, sie gerne, sehr gerne noch gelebt haben

würde, aber da er es nun anders beschlossen habe, so ziehe sie auch getröstet und gerecht gemacht durch das Verdienst Christi mit Freuden in die ewige Heimath, in der völligen Gewißheit, daß der Herr, der sie von Kindesbeinen an so treu und ihren wahren Bedürfnissen nach so angemessen geleitet habe, gewiß eben so väterlich für ihren Gatten und ihre zärtlich geliebten Kinder sorgen werde.

Als am dritten Tage ihrer Krankheit eben die scheidende Abendsonne ihre letzten Strahlen auf ihr Lager warf, freute sie sich noch einmal ihres Gottes und seiner schönen Welt, dann erhob sie sich und sprach mit lauter, fester Stimme und einer Freundlichkeit, die schon mehr den künftigen Engel als die noch hier schwer leidende Sterbliche verrieth: „O meine Lieben, sorget dafür, trachtet darnach, daß wir Alle, Alle dort wieder zusammen kommen, bei Ihm im großen Vaterhaus. Nehmet es nicht zu leicht: es ist ein ernster Schritt vom Leben zum Tode! O wie kurz erscheint mir jetzt das ganze Erdenleben und o wie nichtig! Richtet eure Blicke doch immer auf die Ewigkeit, das ist allein groß und wichtig! Das Andere ist Alles Nichts, lauter Tand, scheints auch noch so schön und herrlich und geistreich; was sich nicht auf die Ewigkeit bezieht, verschwindet in der Stunde des Todes wie Seifenblasen!" Dann rühmte sie die Gnade und Treue ihres Gottes und Heilandes, die sie Unwürdige habe erfahren dürfen, und konnte nicht aufhören zu danken für seine gnädige Führung und für das Glück, daß er ihr das Herz ihres Gatten geschenkt und es zu sich gezogen habe.

Mit der rührendsten Liebe dankte sie auch diesem für alle Beweise seines Vertrauens und seiner treuen Anhänglichkeit, und legte ihm die Kinder, besonders Maria, ihre Erstgeborene, die jetzt eben in das gefährlichste Alter für die Seele sowie für das Leben des Weibes eintrete, mit der innigsten Zärtlichkeit auf's Herz.

Zu Maria selbst sprach sie die mütterlichsten Worte, empfahl ihrer Pflege die jüngeren Kinder und segnete auch diese liebend ein. Sogar den Dienstboten vergaß sie nicht noch ein freundliches Lebewohl zu sagen und sie auf ihre höhere Bestim-

mung und ihrer Seele Heil aufmerksam zu machen. Endlich sank sie erschöpft auf ihr Lager zurück, schlief lächelnd ein und — erwachte nicht wieder für dieses Leben! Sanft und krampflos ward sie hinüber gerückt, und die milde Freundlichkeit, die ihr ganzes Wesen ausgezeichnet hatte, lag noch auf ihrem holden Angesicht, als die Seele längst dem Körper entflohen war.

Welche Feder wäre fähig, den Jammer zu beschreiben, der Werners Seele jetzt durchwühlte, als er vor der Leiche des Weibes stand, das er einst vernachlässigt und verkannt und jetzt so unaussprechlich geliebt hatte! Ach, hier lag sie: das seelenvolle Auge, der freundliche Mund, der nur Worte der Liebe auszusprechen gewohnt war, für immer geschlossen. Die fleißigen Hände, die sich so oft zum Gebet erhoben, so oft für die leidende Armuth geöffnet und so rührig stets bei jeder Arbeit bewegt hatten: jetzt waren sie steif, kalt, regungslos. Das treue Herz, das viel gelitten, viel gekämpft und viel geliebt hatte: jetzt stand es still, und seine Schläge, oft höher gehoben in Freude und Lust dieses Lebens, öfter noch in Angst und Sorge oder in liebender Theilnahme für das Wohl und Weh Anderer, bewegten es nicht mehr. Alles aus, todt! — O ein schauderhaftes Wort! Die menschliche Natur sträubt sich dagegen und keine Philosophie mag die Schrecken des Grabes hinweg disputiren. Alle menschliche Vernunft findet hier ihr Ziel, und nur der Glaube sieht weiter, sieht über die Verwesung hinaus und schließt mit dem vollendeten Geist einen neuen Bund, einen Bund für die Ewigkeit!

Maria brauchte lange, bis sie nur begreifen lernte, daß sie nicht träume, daß Alles, Alles wahr, daß ihre Mutter, ach ihre so unaussprechlich geliebte Mutter wirklich todt sei! Es war der erste tiefe Schmerz, der durch ihre jugendliche Seele schnitt, und welch ein Schmerz! O, ein treues Mutterherz zu verlieren, was kann es für das zärtliche Herz der Tochter Herberes geben! Ist es doch mit tausend feinen Banden fest und innig an dasselbe angekettet und müßte es sich nicht verbluten, wenn es sich gewaltsam und plötzlich davon losreißen sollte! Doch Gottlob, das geschieht nicht. Mutter und Tochter bleiben geistig verbun-

den, wenn auch lange schon der Tod auf Erden sie von einander geschieden hat! Aber auch diese endliche Trennung, wie schmerzlich! Und vollends in Maria's Alter, wo die Unerfahrenheit sich so gerne durch den weisen Rath der Mutter, die allein sich vollkommen in die Töchter hinein denken und fühlen kann, leiten läßt.

Der Verlauf von Leonorens Krankheit war so schnell, so überraschend gewesen, daß nicht einmal Tante Elise hatte herbeieilen können, um das letzte Lebewohl ihrer geliebten Schwägerin zu empfangen. Denn als sie die Nachricht von dem Erkranken derselben erhielt, war bereits das Traurigste geschehen.

Den folgenden Tag erschien die Tante zum größten Trost Aller. Sie hatte Leonore schwesterlich geliebt, aber ihre durch gläubiges Vertrauen starke Seele ließ sich durch keinen Schmerz ganz darnieder drücken; die Verheißung, daß „Denen, die Gott lieben, alle Dinge zum Besten dienen müssen," war ihr ein theures gewisses Wort, an welches sie sich fest hielt, wenn auch ihre Seele zagen wollte. Mit kräftigen Worten der Schrift suchte sie ihren Bruder und Maria zu stärken und traf daneben alle durch diesen traurigen Fall nothwendigen Veranstaltungen mit der klaren Besonnenheit, die ein besonderer Zug ihres liebenswürdigen Charakters war.

Als endlich nach dem dritten Tag die irdischen Ueberreste der theuern Vollendeten der Ruhe übergeben waren, da hielt es Elise für angemessen, nun auch mit ihrem Bruder über seine künftige Einrichtung zu sprechen. Sie selbst, was freilich allem Andern vorzuziehen gewesen wäre, konnte aus Gründen, die nicht hieher gehören, ihren seitherigen Wohnort nicht verlassen, aber sie war der Meinung, daß ihr Bruder, da Maria noch zu jung und unerfahren wäre, eine tüchtige Person zur Erziehung der Kinder und zur Führung der Haushaltung in's Haus nehmen solle. Dazu aber wollte sich der Justizrath nicht verstehen. Jetzt, in diesem Augenblick, eine fremde Person um sich zu dulden, die kein Gefühl für seine Leiden haben könne, däuchte ihm unerträglich, auch meinte er, wenn dadurch auch für das Hauswesen Etwas gewonnen würde, so wollte er die jüngeren Kinder

doch lieber unter seiner eigenen und Maria's Aufsicht sehen. Maria sei zwar erst fünfzehn Jahre alt, aber unterstützt durch der Tante Rath werde sie sich bald in die Wirthschaft hinein zu arbeiten wissen, und da sie Verstand und guten Willen besitze, so zweifle er nicht, daß sie gewissenhaft die Mutterstelle bei ihren jüngeren Geschwistern vertreten werde.

Obgleich nun Elise ihres Bruders Ansicht nicht theilte, so hielt sie es doch für rathsam, sie für jetzt nicht weiter zu bekämpfen, sondern schied mit dem feierlichsten Versprechen, welches sie auch noch ganz besonders Marien wiederholte, dieser ihre jetzt so schweren Pflichten so viel nur immer thunlich tragen zu helfen, und namentlich sie bei allen und jeden Vorkommenheiten mit dem treuesten Rath zu unterstützen.

Auf diese Weise entstand der nachfolgende Briefwechsel, der hier veröffentlicht wird, weil in einem ähnlichen traurigen Fall eine junge Tochter aus den darin gegebenen Anweisungen sich vielleicht Etwas zu Nutzen machen kann.

Daß dabei diejenigen Briefe, die weder zum Unterricht Marien's noch zum Zusammenhang des Ganzen nothwendig waren, aus der Sammlung weggelassen worden sind, versteht sich von selbst.

Erster Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Meine theure, meine geliebte Tante!

Wo sollte ich hinfliehen, wo Kraft suchen in meinem tiefen Leid als bei Dir, meine geliebte Tante! bei Dir, die Du der seligen Mutter vertrauteste Freundin, uns selbst immer eine zweite, treue Mutter warst! Ach, meine beste, liebste Tante, noch kann ich es nicht fassen, nicht begreifen, daß ich so unaussprechlich unglücklich sein soll! Meine theure, zärtliche Mutter habe ich für dieses lange Leben verloren, und wer bürgt mir dafür, daß ich sie jenseits wieder finden werde? Du meinst ich finde einige Zerstreuung in der Unterhaltung mit Julchen und Edwin, oder

in dieser und jener Beschäftigung für die Haushaltung? O, glaube das nicht! Ich kann nichts thun. Stundenlang sitze ich da in stillem Hinbrüten über meinen Schmerz, oder indem ich mich bemühe, der Mutter Lebensbild in meiner Seele darzustellen. Ach — oft gelingt es mir! Ich schaue in ihr freundliches Angesicht, ich vernehme ihre liebevolle Stimme, die so mild zu mir spricht, ja ich meine sogar ihre sanften Tritte zu hören — o dann bin ich überglücklich und wie verhaßt ist mir jede Störung! So war es gestern Abend. Ich saß zwischen Licht, als eben der Mond seinen matten Schein in's Wohnzimmer warf, am Fenster. Meinen süßen Träumereien hingegeben, war ich selig; ich glaube, ich betete auch, denn in diesen Augenblicken bin ich ganz der Erde entrückt und gewiß sehr fromm!

Da hörte ich plötzlich ein fürchterliches Geschrei aus dem Kinderzimmer herüberkommen. O wie war mir das zuwider! Ich eilte aber natürlich sogleich hin und fand — denke Dir meinen Schrecken — Julchen voll Blut! Lene, die leichtsinnige Person, war weggelaufen und hatte die Kinder sich selbst überlassen. Nun wollte sich Edwin einen Apfel zerschneiden und holte ein Messer, Julchen wollte dieses auch haben und suchte es ihrem Bruder aus der Hand zu reißen, wobei sie sich an zwei Fingern ziemlich tief verwundete. Beide Kinder schrieen jammervoll zusammen, und ich war vor Schrecken rein unfähig, irgend ein Mittel zu ergreifen, bis Katharine, die Köchin, auf das Geschrei herbeikam, die Wunden mit kaltem Wasser auswusch und Läppchen mit Oel darauf band. Die Schmerzen ließen bald nach, aber Julchen war doch sehr übel aufgelegt und machte mir Vorwürfe, daß ich nicht bei ihr geblieben sei. Ich aber schalt Lene aus über ihr Fortlaufen, da ich doch ganz gewiß wußte, daß sie kein Geschäft außer dem Hause zu besorgen hatte.

Dem lieben Vater konnte und mochte ich nichts von dem ganzen Auftritte erzählen, denn Du glaubst gar nicht, beste Tante, wie niedergedrückt und verstimmt er seit Deinem Weggehen ist. Wir sehen ihn gewöhnlich nur bei Tisch und da spricht er nur das Nothwendigste. Ich wage dann auch nicht zu sprechen, und was wüßte ich denn auch Anderes als Trau-

riges; es gibt somit nichts Betrübteres als unsere Mahlzeiten. Selbst die Kinder sind ganz verschüchtert und sprechen kaum leise ein paar Wörtchen mit einander, ja Julchen fing schon still zu weinen an, weil Mama ihr kein Fleisch und kein Brod mehr gebe und Niemand mit ihr spreche.

Siehe, geliebte Tante, so traurig sieht es bei uns aus, und wird es je besser kommen? In die Küche mag ich vollends gar keinen Blick thun — hier, wo ich noch erst vor Kurzem den trefflichen Unterricht der besten Mutter genießen durfte, mahnt mich Alles zu empfindlich an die nie wiederkehrende Zeit. Katharine, die noch nicht lange im Hause ist, behandelt auch Vieles nicht nach der Mutter Art und ist unpünktlich, aber da ich selbst noch so unerfahren bin, so kann ich sie nicht zurechtweisen, und so halte ich mich lieber ganz entfernt davon und lasse sie eben machen, was sie will.

Besuche, die ihre Theilnahme an unserm Unglück bezeugen wollen, erhalten wir viele, aber die meisten kommen eben der Sitte wegen, und es kostet mich oft große Ueberwindung, von der theuren Seligen mit Personen zu reden, die meine vortreffliche Mutter doch nicht verstanden, doch nicht geliebt haben, wie sie es verdiente.

Selbst der Umgang mit meiner liebsten Freundin, mit Emilie Reinhardt, gewährt mir nicht mehr das Vergnügen wie früher. Gerade ihr Bemühen, mich aufzuheitern, mißfällt mir. Sie hat eben noch keine so schmerzliche Erfahrung gemacht, deßwegen ist es unmöglich, daß sie mich versteht; auch ist ihr heiteres Temperament vielleicht gar nicht fähig, so tief zu fühlen. Doch will ich ihr hierdurch nicht zu nahe treten; ich erkenne, daß sie sehr freundlich gegen mich ist und es nach ihrer Art auch herzlich gut meint. So lud sie mich vor einigen Tagen zu sich ein, weil mehrere Bekannte ihres Vaters, der ein großer Freund der Musik, namentlich der Kirchenmusik ist, einige ältere Musikstücke in ihrem elterlichen Hause vortrugen. Ich dankte ihr aber dafür — denn wie kann ich jetzt in eine Gesellschaft fremder Menschen gehen! Andere Einladungen, die mir schon vielfach von Bekannten unseres Hauses zugekommen sind, weise ich ohnehin

alle zurück; ich habe keinen Sinn dafür und will nichts von Außen hören. Nur mit Dir, beste Tante, will ich reden, nur von Dir will ich Worte des Trostes und der Theilnahme vernehmen. Lasse dieselben bald, recht bald zukommen

Deiner tiefbetrübten verlassenen Nichte
Maria.

Zweiter Brief.

Tante Elise an Maria.

Meine herzlich und inniggeliebte Maria!

Worte der Theilnahme und des Trostes willst Du von mir haben? Ja, sie sollen Dir werden, soviel es in meinen schwachen Kräften steht.

Aber nicht allein diese, auch zu Worten der Ermahnung und der Warnung fordert mich Dein lieber Brief auf. Und gewiß, diese kommen nicht minder aus einem mütterlich liebenden Herzen als jene.

Zuerst, mein liebes Kind, danke ich Dir herzlich für Dein Vertrauen, das mir gestattet, in Dein so tief verwundetes Kindesherz hinein zu blicken. Bleibe auch in Zukunft bei dieser Offenheit — sie wird wohlthätig für Dich sein und mir es möglich machen, Dir manches Schwere erleichtern zu helfen.

Du hast durch den so frühen Heimgang Deiner theuren Mutter einen unermeßlichen Verlust erlitten; Das, geliebte Maria, wird Dir Niemand bestreiten, am wenigsten ich, die ich selbst die unersetzbare Lücke für mein ganzes Leben tief empfinden werde. Aber sind es denn bloß glückliche Ereignisse, die wir aus der Hand Gottes erwarten sollen, sind es denn nicht oft auch traurige, ja die allertraurigsten Erfahrungen, die er als Erziehungsmittel für seine Kinder anzuwenden für nöthig erachtet? Und sollen wir über diese murren, weil unser kleiner Menschenverstand die großen und liebevollen Absichten, die damit bezweckt werden, nicht versteht? Sollen wir, gleich ungezogenen Kindern, nur immer über Das schreien, was Gott uns zu entziehen für gut hält,

und uns dadurch des innern Segens, der uns unfehlbar durch das Entzogene wird, wenn wir es auf die rechte Weise auf uns wollen einwirken lassen, berauben, und in Fluch verwandeln? — Liebe Maria, ich fürchte, Du stehst auf diesem gefährlichen Punkt. Siehe, ich reiche Dir die Hand und will aus allen Kräften versuchen, Dich von diesem Abgrund zurückzuführen. Treue Kindesliebe und Dankbarkeit gegen zärtliche Eltern ist nicht nur Pflicht, sondern auch Lust eines guten Kindes, und wer wollte Das tadeln? Aber auch diese an sich so schönen Gefühle haben ihre Gränzen, und dürfen nicht in Schwärmerei, ich möchte fast sagen in Götzendienst ausarten. Der Liebe zu Gott muß Alles unterworfen werden. Gott gehört unser ganzes Herz mit allen, auch seinen edelsten Empfindungen; ihm müssen sie geheiligt sein, wenn sie rechter Art sein sollen, und fordert er die Gegenstände unserer Liebe und Verehrung zurück, legt er uns eine Trennung von ihnen auf, so müssen wir uns in seinen heiligen Willen ohne Murren fügen und seiner Weisheit in Demuth glauben.

Wir wissen dann unsere Geliebten daheim in seiner Hand und dürfen uns ruhig darauf verlassen, daß er für sie und uns zeitlich und ewig auf's Beste sorgen wird, wenn uns gleich das Wie und Wo noch unbekannt ist. Je näher wir uns an das große Vaterherz Gottes anschließen, je ergebener wir uns seinem Willen unterwerfen, desto friedvoller wird es in uns werden, und desto kräftiger und stärker werden wir uns zur Erfüllung unserer diesseitigen Pflichten fühlen. Und sollte nicht gerade die Dankbarkeit gegen geliebte Verstorbene uns mächtig antreiben, in ihrem Sinn und Geist auf Erden zu wirken, so lange es Tag ist, ehe die Nacht kommt, wo Niemand wirken kann?

Weit entfernt, nur mit schönen Gefühlen zu spielen, und in ihnen zu schwelgen und zu schwärmen, müssen wir uns erheben und in gewissenhafter Erfüllung unserer Pflichten unsern theuern Hingeschiedenen das schönste Denkmal zu setzen suchen.

Hievon, meine liebe Maria, scheinst Du aber gegenwärtig weit entfernt zu sein und, laß es mich Dir gestehen, Dein eigenes Bekenntniß betrübte mich sehr und macht mich auf's Neu-

ßerste für Dich besorgt. Stundenlang sitzest Du in stummem Hinbrüten da und zermarterst Deine Einbildungskraft, bis sie Dir das Bild Deiner theuren Mutter recht deutlich vormalt, indessen Du die lieben Kinder, Deine Dir von der Seligen heilig auf's Herz gebundenen Geschwister, sich selbst oder leichtsinnigen Mägden überläßst! Du gibst Dich einem zerstörenden, selbstsüchtigen Schmerz und nutzlosen Träumereien hin, statt daß Du alle Kraft Deines Geistes und Gemüthes aufbieten solltest, Deinem lieben Vater, Deinen jungen Geschwistern, dem ganzen Hauswesen wenigstens in Etwas die theure Verstorbene zu ersetzen!

Erscheint Dir das freundliche Bild Deiner Mutter nicht mit aufgehobenem warnendem Finger, sprechen die leisen Klagen der armen Kinder nicht an Dein Herz und wecken dort laute Vorwürfe? Der Vater, klagst Du, sei einsylbig und verstimmt — ich will das wohl glauben, aber um so mehr ist es eine ernste Aufgabe für Dich, mein Kind, auf seine Erheiterung zu denken. Erinnere Dich doch Deiner sanften Mutter, wie sie immer Alles hervorzurufen suchte, womit sie glaubte, ihn überraschen oder ihm Freude machen zu können! Wodurch soll er sich jetzt aufheitern? Durch Deine trüben Mienen, durch die unbeaufsichtigten Kleinen, durch das vernachlässigte Hauswesen?

Du siehst, liebe Maria, das muß anders kommen und muß hauptsächlich durch Dich anders kommen! Deine allzu große Traurigkeit macht Dich undankbar gegen Gott und Menschen und läßt Dich das unendlich viele Gute, das Dir immer noch geblieben ist, übersehen. Auch die Theilnahme Anderer dürfen wir nicht gering anschlagen. Es können allerdings nicht lauter Herzensfreunde sein, die uns im Leben begegnen, aber wer sagt Dir, daß nur die Sitte es sei, die Freunde und Bekannte in's Haus führe? Weg mit diesem Mißtrauen! Gewiß, unter diesen Besuchenden sind sehr viele, die es herzlich gut mit Dir meinen und aufrichtigen Antheil an Deinem verwaisten Zustande nehmen, auch solche, die Deine gute Mutter wahrhaft geschätzt und geliebt haben. Gehe doch den Menschen mit Herzlichkeit und Liebe entgegen, so wirst Du gewiß auch dasselbe von ihnen zu genießen haben.

Aber nicht genug, sogar die Bemühungen Deiner Herzensfreundin, Deiner treuen Emilie, stößt Du, wenn nicht unfreundlich, doch gleichgültig von Dir. Damit verfehlst Du Dich auf mehrfache Weise: einmal gegen sie, denn, was thut weher, als den guten Willen schnöde zurückgewiesen zu sehen; dann gegen Dich, weil du Dich eines Mittels zu Deiner Aufheiterung beraubst, und endlich gegen Deinen guten Vater, denn wie willst Du diesen erheitern, wenn Du trübsinnig in Deinen vier Mauern eingekerkert sitzen bleibst? Du solltest schon aus Pflicht gegen ihn an Deiner eigenen Ermunterung arbeiten, um ihm Anderes als, wie Du selbst sagst, Trauriges bieten zu können. Danke deßwegen dem lieben Gott, daß er Dir eine treue, heitere und gutmüthige Freundin gegeben hat, und schlage die Einladungen Deiner andern Bekannten nicht hartnäckig aus; besuche zuweilen eine gute Gesellschaft, insofern Du es mit Deinen übrigen Pflichten vereinen kannst.

Daß Dir die vollkommene Einsicht in das Hauswesen so wie die Erfahrung in der Küche noch fehlt, weiß ich wohl, jedoch hat Deine liebe Mutter Dich früher als gewöhnlich zu Manchem angehalten und Du darfst nur ernstlich wollen, so wird sich Vieles leicht geben; überdieß will ich es Dir an schriftlichen Anweisungen nicht fehlen lassen.

Es ist Dir, meine geliebte Maria, in früher Jugend ein hoher und wichtiger Beruf zugetheilt und anvertraut worden: wisse dieß zu würdigen und höre nicht auf, Dir Kraft und Beistand von dem lieben Gott zu erbitten. Aber suche nie wahre Frömmigkeit in kraftloser Empfindelei und unbestimmten schwärmerischen Gefühlen. Fliehe diese auf's Aeußerste und strebe nach nüchterner Wachsamkeit und Arbeitsamkeit. Der Christ muß wachen, nicht träumen! Nicht umsonst ruft uns der Herr zu: „wachet und betet!"

Gewiß, meine liebe Maria, ich darf mich nicht bei Dir entschuldigen, daß ich Dir meine Ansicht so unverholen mitgetheilt habe; ich darf auch nicht fürchten, Dir wehe damit gethan zu haben: Du weißt ja wohl, daß Alles aus einem Dich

zärtlich liebenden Herzen kommt, dem Dein Wohl unendlich nahe liegt.

Lebe nun wohl, mein geliebtes Kind! Der Herr aller Gnaden sei Dir nahe! Grüße Deinen lieben Vater auf's Herzlichste. Küsse die Kleinen und theile die beigelegten Spielereien unter sie.

Voll der aufrichtigsten Liebe bin ich Deine

treue Tante
Elisa Harter.

Dritter Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Meine geliebte Tante!

Wider meinen Willen mußte ich den Dank für Deinen lieben mütterlichen Brief so lange zurückhalten, weil der Bote des großen Gewässers wegen vor acht Tagen nicht fuhr. Doch, geliebte Tante, dafür kann ich Dir jetzt auch viel bessere Nachrichten von mir geben und Dich schon einige kleine Früchte Deiner wohlthätigen Ermahnungen sehen lassen. Da Du mir die Erlaubniß gegeben hast, immer und jederzeit ganz aufrichtig gegen Dich zu sein, so will ich Dir die Wirkungen Deines Briefes von vorn herein ganz offen erzählen.

Mit der ungeduldigsten Sehnsucht harrte ich einer Antwort von Dir auf meine Klagen entgegen und zweifelte gar nicht daran, daß Du sie gerecht finden und ganz in dieselben einstimmen werdest. Mittlerweile fiel aber allerlei Widerwärtiges bald bei den Kindern, bald bei den Mägden vor, und es dämmerte selbst zuweilen bei mir der Gedanke: ich sollte mich der Sache mehr annehmen und mich aus diesen geistlähmenden Schmerzgefühlen, die mir ordentlich lieb und süß geworden waren, mit aller Anstrengung heraus zu arbeiten suchen. Dieß waren aber nur vorübergehende Aufraffungen, die mir meine kranke Einbildung in der nächsten Minute wie ein halbes Unrecht gegen die theure Selige erscheinen ließ. In diesem schwankenden Zustande erhielt

ich Deinen Brief. Nun fielen mir allmählig die Schuppen von den Augen. Zuerst als ich ihn gelesen, mußte ich bitterlich weinen, ohne recht eigentlich zu wissen warum? Sein Inhalt kränkte mich, ich wollte mich nicht gleich schuldig geben, es wäre mir bequemer und lieber gewesen, mit mir selbst Mitleiden zu haben und zu denken: „Ach, die Tante versteht mich eben auch nicht. Niemand, Niemand fühlt meine Liebe, meinen Schmerz!" Allein mein Gewissen war ehrlich genug, nicht recht zufrieden zu sein: es murrte und mahnte mich an der theuern Mutter eigene Lehre und Beispiel, und zeigte mir die Verwirrungen, die größtentheils durch meine Schuld entstanden waren. Noch einmal durchlas ich den Brief, und endlich flossen meine Thränen nur noch aus Reue als befruchtender Regen, dem mit Hilfe Gottes eine heilsame Frucht des Herzens und des Lebens entwachsen soll! Der geliebten Mutter Bild stand jetzt allerdings wieder vor mir, aber in ganz anderer Gestalt als bisher. Ich sah, wie sie in der Kinderstube, der Küche, dem Keller, der Speisekammer, auf dem Boden, kurz im ganzen Hause mit unermüdeter Thätigkeit, liebend, leitend und ordnend überall selbst zur Stelle war und wie sie mich freundlich aufforderte, da und dort Hilfe zu leisten.

Nun las ich einzelne Stellen Deines Briefes zum dritten Mal und immer klarer erhob sich der Gedanke in meiner Seele: die Tante hat Recht: es muß anders, es muß ganz anders werden, wenn nicht meine strafbaren Versäumungen mich vor Gott und allen Menschen anklagen und mich aus der seligen Gemeinschaft mit der theuren Entschlafenen bringen sollen, einer Gemeinschaft, nach der ich seither in sündhafter Schwärmerei gerungen habe, die aber jetzt darauf begründet werden soll, daß ich streben will, nach äußersten Kräften in ihrem Geist fortzuwirken, um wie sie der Kindschaft Gottes und ihres Beifalls gewiß zu werden. Ich warf mich auf die Kniee und bat meinen himmlischen Vater um seinen gnädigen Beistand zur Ausführung meiner neuen Vorsätze. Dann trocknete ich meine Augen, die schon lange an fruchtloses Weinen gewöhnt waren.

Gestärkt und mit wahrhaft neuem Lebensmuthe trat ich nun in's Kinderzimmer und theilte den Kleinen ihr Abendbrod aus.

Was doch die Kinder feine Beobachter sind! Edwin sagte sogleich, als ich ihm sein Butterbrod reichte: „Dießmal, Maria, schmeckt es noch einmal so gut, weil Du auch ein freundliches Gesicht dazu machst!"

Während ich die Kindsmagd anderswo beschäftigte, unterhielt ich mich den ganzen Abend mit den Kindern und unvermerkt wurde ich selbst ganz heiter unter ihren kindlichen Spielen.

Endlich legte ich Julchen zu Bette und betete mit ihr, sagte ihr auch noch freundlich, wie sie ein gutes Kind werden solle, um einst wieder zur lieben Mama zu kommen. Sie gab mir gute Nacht und legte sich dann schlafen; aber auf einmal erhob sie sich noch einmal, schlang ihre kleinen Arme zärtlich um meinen Hals, indem sie sagte: „Ach, liebe, liebe Maria, heute bist Du so lieb gewesen, sei morgen auch wieder so — nicht wahr, — und dann lehrst Du mich auch stricken und lesen!" Mit einem herzlichen Kuß versprach ich es ihr und entfernte mich leise.

Aber liebste Tante, wie sprachen diese unschuldigen Kinderworte mir in's Herz! Nochmals nahm ich mir ernstlich vor Gott vor, diesen gerechten Anforderungen aus allen Kräften Genüge zu leisten, und fühlte mich dabei voll Muth, Dank und Freude.

Der Tag war indessen noch nicht vollendet und eine starke Probe erwartete mich noch.

Der Vater hatte spät Abends noch eine Sitzung und kam aus dieser verstimmter, als er gewöhnlich ist, zurück. Ueberdieß war vergessen worden, was er bestellt hatte: Bier zum Abendessen zu holen und der Braten war nachlässig zubereitet, ja angebrannt. Dieß Alles zusammen machte ihn sehr verdrießlich, und nicht ohne Bitterkeit beklagte er sich stark darüber, bei einer erwachsenen Tochter und zwei Dienstboten so schlecht versorgt zu sein.

Seine Vorwürfe, wohl etwas hart, waren aber im Ganzen gerecht und schnitten mir in's Herz. Ich weinte jedoch nicht, sondern erwiderte ihm so freundlich als möglich: ich sei überzeugt, daß ich bisher Fehler gemacht habe, aber in Zukunft solle er gewiß Ursache haben, zufriedener mit mir zu sein. Er achtete nicht viel auf meine Worte, sondern als eben die Zeitungen gebracht

wurden, nahm er ein Licht und ging damit in sein Zimmer. Ich sah ihn diesen Abend nicht wieder. Freilich wollte mir dies ein Bischen wehe thun und noch vor drei Tagen hätte ich mich noch für das bedauernswürdigste Geschöpf auf Erden gehalten, aber seit diesem Abend nicht also. Ich sann ernstlich nach, wo eigentlich der Fehler liege und machte die Entdeckung, daß ich nichts weniger als schuldlos sei. Schon hatte mir mein eigenliebiges Herz ein Loblied darüber singen wollen, daß ich mich der Kinder den ganzen Abend angenommen hatte, aber nun fiel mir ein, daß die liebe Mutter sich allerdings auch mit ihnen beschäftigt haben würde, allein sie hätte daneben nicht versäumt, nach der Küche zu sehen und Nachfrage zu halten, ob auch nichts zum Nachtessen fehle: so wäre ohne Zweifel das Bier nicht vergessen und der Braten nicht halb verbrannt auf den Tisch gebracht worden. Ein anderes Mal werde ich aufmerksam sein und das bekannte Sprüchlein: das Eine thun und das Andere nicht lassen, mir hinter's Ohr schreiben.

Mehrere Tage sind inzwischen verflossen und Gottlob, ich darf sagen, es geht besser, viel besser. Zwar will mich noch zuweilen eine fast unbesiegbare Traurigkeit beschleichen und die Lust, dieser Schwermuth nachzuhängen, ergreift mich dann unwiderstehlich, aber ich kämpfe gegen sie mit aller Gewalt, indem ich irgend eine Arbeit vornehme, die entweder meine Aufmerksamkeit ungetheilt fesselt, oder die meine Körperkräfte auf eine etwas ermüdende Art in Anspruch nimmt. Oft hilft mir auch der Zufall, wenn es Zufall ist, durch einen Besuch meiner lieben Emilie, deren Freundlichkeit ich jetzt wirklich erkenne, und die nicht müde wird, Versuche zu meiner geistigen Genesung zu machen.

Schon glaube ich zu bemerken, daß meine veränderte Stimmung auch einigen Einfluß auf den lieben Vater ausübe. Er spricht wenigstens mehr mit mir, obgleich er meistens sehr niedergedrückt und oft auch körperlich leidend ist. An den Kindern, besonders an Edwin, werde ich, seit ich so viel um sie bin, manche Fehler gewahr: man merkt es ihnen wohl an, daß sie in letzterer Zeit einer vernünftigen Aufsicht entbehren mußten. Julchen ist weniger eigensinnig, aber sehr reizbar und empfindlich,

jedoch ein liebes, gutes Kind, das sich bald zurechtweisen läßt. Am unzufriedensten machen mich die Mägde: wenn Etwas versäumt wird, schiebt es immer die eine auf die andere. Katharine besonders ist sehr nachlässig und eine gar schlechte Köchin. Soll ich wohl eine Veränderung mit ihr machen? Rathe mir doch, liebe Tante. Aber wie wird dieß bei meiner eigenen Unerfahrenheit angehen?

Deine schönen Geschenke haben den Kindern große Freude gemacht: sie lassen der guten Tante durch mich recht vielmal dafür danken.

Nun lebe wohl für heute, beste Tante!
Schreibe doch ja recht bald wieder Deiner
Dich zärtlich liebenden Nichte
Maria.

Vierter Brief.

Hermann Jäger an seinen Freund Julius Lindtheim.

Endlich, mein lieber Julius, bin ich wieder auf deutschem Grund und Boden, und hoffe, ehe drei Monate vergehen, Dich zu umarmen.

Ach, wie ich mich freute, mein liebes deutsches Vaterland wieder zu sehen! Es ist wohl schön in der weiten Welt und jeder junge Mann sollte sich in ihr umsehen. Außer dem praktischen Nutzen für sein Fach werden die allgemeinen Begriffe erweitert, die Ideen vervielfältigt: kein Lehrer, kein Buch kann das ersetzen. Man gewinnt an Urtheilkraft, an geistiger und körperlicher Gewandtheit, und kommt aus der kleinlichen Engherzigkeit heraus, die Alles nur nach ihrem eigenen Maßstab, nach den Sitten und Gebräuchen ihres kleinen Ländchens bemessen will und Das verwirft, was nicht zu diesem Maße paßt. Auch gebe ich gerne zu, daß es überall liebe gute Menschen gibt; habe ich in dieser Beziehung doch selbst die schönsten Erfahrungen gemacht. Aber dennoch, dennoch zieht es eben den Deutschen und ganz besonders den Schwaben wieder in die Heimath,

selbst wenn er fast keine Heimath hat, wie dieß bei mir der Fall ist!

Eugen von Strahlenau, der Sohn der mährischen Gutsherrschaft, die, wie Du weißt, mich fast ein ganzes Jahr lang so gastfreundlich beherbergte, hat mich auf meiner Reise begleitet. Er betreibt eigentlich nur aus Liebhaberei forstwissenschaftliche Studien und diese würden ihn wohl einen andern Weg geführt haben, allein er hatte sich während meines Aufenthaltes in seinem mütterlichen Hause so fest an mich angeschlossen, daß er darauf beharrte, mit mir nach Frankreich zu reisen, um unsere Trennung dadurch zu verschieben. Seine Mutter ließ es gerne geschehen und mir konnte es nur angenehm sein, da Strahlenau ein sehr liebenswürdiger junger Mann ist, durch dessen Gesellschaft mir jeder Genuß der Reise um Vieles erhöht wurde.

Billig ist es daher, daß ich nun auch ihm ein kleines Opfer bringe, und abermals mit ihm in seine Heimath zurückkehre, wo er sich die Erlaubniß auswirken will, bei einem praktischen Forstmann unseres Landes sich vollends ausbilden zu dürfen. Ich nenne diesen Umweg nur in so fern ein Opfer, als er mich einige Wochen Zeit kostet, denn sonst wüßte ich nicht, wo in der Welt ich lieber sein möchte, als in diesem gastlichen Hause. Man muß die Familie Strahlenau gesehen und unter ihr gelebt haben, um ihren Werth ganz schätzen zu können. Besonders die Mutter ist eine vortreffliche höchst liebenswürdige Dame. Sie mag etwa vierzig Jahre alt sein, kann aber fast noch schön genannt werden, wenigstens verleiht ihr ihre unerschöpfliche Herzensgüte und ihr Wohlwollen gegen Jedermann eine Freundlichkeit, die anziehender ist, als manche jugendliche Schönheit. Frühzeitig scheint sie Wittwe geworden zu sein, und wenn mich nicht Alles täuscht, so war ihr Gemahl nicht die Wahl ihres Herzens, denn sie spricht selten und nicht mit der Innigkeit von der Zeit ihres Ehestandes, mit der sie andere, minder wichtige Verhältnisse ihres Lebens berührt. Eugen ist einundzwanzig Jahre alt und der einzige Sohn, mithin auch der zukünftige Erbe der schönen Ländereien und des großen Vermögens.

Außer ihm sind noch zwei Töchter da, wovon die älteste,

Claudine, die Braut eines nachbarlichen Gutsbesitzers, und Anna, die jüngere, ein höchst anmuthiges Fräulein von sechszehn Jahren, ganz der Mutter Ebenbild ist.

Noch war bei meinem ersten Aufenthalt daselbst die Großmutter, eine alte Dame, im Schloß, die aber während unserer Abwesenheit gestorben ist. Diese allein paßte nicht zu der übrigen Familie: sie hatte ein strenges und stolzes Aussehen und mir war immer unheimlich in ihrer Nähe. Ich sah sie übrigens nicht viel, denn sie verließ, meist unwohl, ihre Zimmer, die auf der entgegengesetzten Seite der Wohnzimmer lagen, höchst selten.

Mit Recht wirst Du mich fragen, was ich jetzt weiter zu beginnen gedenke? Leider kann ich Dir diese Frage so wenig als mir selbst beantworten. Du weißt, ich bin durchaus vermögenslos und nur der unerschöpflichen Güte meines Pflegevaters, des Pfarrers von Grünthal, sowie der Wohlthätigkeit eines mir unbekannten Freundes desselben, habe ich es zu danken, daß ich meine Studien auf eine so vollständige Weise vollenden konnte. Ich glaube nicht gegen die Bescheidenheit anzustoßen, wenn ich mir das Zeugniß gebe, daß ich Zeit und Gelegenheit gewissenhaft benützt habe, aber dieses ist es nicht, auf was ich mich stütze, sondern das feste Vertrauen, daß der Gott, der bisher meine Schritte so väterlich leitete, auch in Zukunft sein Auge über mir offen haben werde: das ist mein größter Schatz. Mag auch immerhin Eugen über meinen Köhlerglauben, wie er ihn scherzend nennt, lächeln, er ist der feste Anker meines Lebens, den mir weder Spott, noch Unglauben rauben soll. In dieser festen Zuversicht lege ich zwar die Hände nicht in den Schoos, überlasse mich aber getrost der göttlichen Leitung. Vorerst will ich nun möglichst bald nach Grünthal gehen, um die Ansicht meines lieben Pflegevaters über meinen künftigen Lebensplan zu hören. Von dort aus sehe ich Dich, mein lieber Julius, natürlich auch. Meine Reiseblätter bringe ich Dir dann mit und ergänze mündlich, was ihnen fehlt.

Indessen reicht Dir die brüderliche Hand

Dein treuer Freund

Hermann.

Fünfter Brief.

Justizrath Werner an seine Schwester Elise.

Liebe Schwester!

Du bist es gewohnt, Geduld mit mir zu haben, deßwegen rechne ich auch auf Deine Nachsicht, wenn ich Deine mir stets willkommenen Briefe entweder gar nicht oder nur sehr flüchtig beantworte. Wir Männer müssen die Feder so viel in der Hand halten, daß wir sie gern weit wegwerfen, wenn der Dienst es erlaubt, und deßwegen gar schwer an Privatmittheilungen kommen.

In meiner gegenwärtigen Stimmung finde ich überdieß keine Aufmunterung zu einer Beschäftigung, die ich immer schwer nahm. Ja leider kommt Alles zusammen, mein Gemüth, das endlich unter dem warmen Lebenshauche meiner unvergeßlichen Leonore aufzuthauen begann, wieder in seine alte Unempfindlichkeit zu versetzen. Ich will nicht sprechen von der tiefen und unheilbaren Wunde, die mir durch den Verlust meines geliebten Weibes geschlagen worden ist, sondern außer diesem vereinigen sich auch alle Nebenumstände, mir das Leben schwer und trübe zu machen, Vor allem sind es meine kollegialischen Verhältnisse, die länger zu ertragen mir ganz unmöglich ist. Du weißt, daß ich schon einige Zeit mit dem Präsidenten auf gespanntem Fuß lebe; dieß zog mir von Anfang an ein Heer von Unannehmlichkeiten zu, aber seit den letzten Monaten wird es durchaus unerträglich. Mag sein, daß meine Stimmung gereizter ist, da Diejenige fehlt, die sonst mir den Unmuth von Stirn und Herzen zu schmeicheln wußte, aber augenfällig legt es der widrige Mann darauf an, durch gehäufte Kränkungen und Hintansetzungen mir den Staatsdienst zu entleiden. Jüngere, offenbar an Kenntnissen und Erfahrung unter mir Stehende werden mir auf eine Weise vorgezogen, die ich unmöglich verschmerzen kann, und diese absichtliche Verfahrungsart, die vollends den letzten Tropfen meiner Geduld erschöpfte, hat mich zu einem Entschluß gebracht, der Dich zwar überraschen, aber unter den angegebenen Umständen nicht allzu

sehr befremden wird. Ich habe nämlich um meine Entlassung aus dem Staatsdienst gebeten und werde sie demnächst erhalten!

Du staunst und fragst: was weiter? Du sollst es sogleich erfahren. Heirathen werde ich nie wieder, davon kann gar keine Rede sein. Mein Leben bleibt hinfort meinen Kindern gewidmet, und ist auch mein Vermögen nicht groß, so wird es doch hinreichend sein, um neben einer Pension, auf die ich mit Gewißheit zählen darf, und bei einfacher Einrichtung uns keinen Mangel empfinden zu lassen.

In der Stadt und in den seitherigen Verhältnissen fortzuleben würde freilich kaum angehen, allein dieß ist auch nicht mein Wunsch, sondern ich bin fest entschlossen, mich auf dem Lande anzusiedeln und habe in dieser Absicht schon einige vorbereitende Schritte insgeheim gethan, indem ich dem Pfarrer in Grünthal den Auftrag gab, ein hübsches Haus mit einem kleinen Garten, das in seinem Dörfchen feil geboten ist, in meinem Namen zu besichtigen. Findet er es preiswürdig, so reise ich selbst hin und mache den Handel richtig, und so wäre es möglich, daß wir schon nach ein paar Monaten eine andere Heimath hätten. Edwin muß ich dann freilich bald fremden Händen anvertrauen, was indessen auch gut ist, weil Maria, die übrigens in letzterer Zeit ihre Pflichten sich sehr angelegen sein läßt, dem lebhaften Jungen doch in die Länge nicht mehr gewachsen wäre und ich ihn auch nicht immerwährend beaufsichtigen könnte. Den beiden Mädchen hingegen wird der Landaufenthalt trefflich bekommen und Maria kann sich dort wie hier durch Uebung zur guten Haushälterin ausbilden, während ihr zu, gut gewählter Lektüre auf dem Lande mehr Zeit übrig bleibt als in der Stadt.

Ich selbst werde natürlich nicht müßig gehen, sondern diese ungestörten Mußestunden zu der Ausarbeitung eines größeren wissenschaftlichen Werkes benützen, zu welchem ich schon seit Jahren die Materialien gesammelt habe.

Der Gründe, die mich wünschen lassen, daß der Grünthaler Plan gelingen möge, sind es mancherlei. Außer der ausgezeichnet schönen Lage des Dorfes ist es natürlich von besonderem Interesse für mich, meinen lieben Jugendfreund in demselben zu

wissen. Die Entfernung der Oberamtsstadt ist nicht beträchtlich, was zumal in Krankheitsfällen um des Arztes und der Apotheke willen hoch anzuschlagen ist, und endlich werden wir von Dir, liebe Schwester, kaum um zwei kleine Stündchen weiter entfernt, die sich aber durch den ungleich besseren Weg wieder ausgleichen. Gewiß, ich sehe in dieser Veränderung nur Vortheile und betrachte sie als die einzige Bedingung, das Gleichgewicht meines gestörten Seelenfriedens wieder herzustellen.

Bald erhältst Du von mir oder Maria weitere Nachrichten von dem Fortgang der Sache.

Indessen bleibe ich mit herzlichem Gruße

Dein treuer Bruder
Werner.

Sechster Brief.

Hermann Jäger an den Pfarrer von Grünthal.

Mein theurer, mein innig verehrter Pflegevater!

Nun bin ich eben abermals in Strahlenau festgebannt. Vor drei Tagen kamen wir spät Abends hier an. Man hatte uns erst den andern Tag erwartet und prächtige Anstalten zu unserem feierlichen Empfang vorbereitet. Der Schrecken war deßwegen groß, als wir durch unsere unerwartete Ankunft alle diese schönen Plane zerstörten. Doch konnte die Herzlichkeit des Empfanges dabei nur gewinnen, und wirklich — die Baronin nahm auch mich als ein theures Glied der Familie, als einen zweiten lieben Sohn auf. Sie behauptet mir zum größten Dank verpflichtet zu sein, da sie sich nicht nehmen läßt, Eugen, der früher etwas leichtsinnig und flatterhaft war, habe in meinem Umgang an Festigkeit und Ernst gewonnen. Ihre Güte läßt sie dabei übersehen, daß diese Umwandlung mehr auf Rechnung der Jahre zu setzen ist, und daß ein Jüngling von einundzwanzig Jahren über manches anfängt ernster zu werden, als da er sechszehn oder siebenzehn Jahre zählte. Wahr ist es, Eugen ist durch sein lebhaftes und heiteres Naturell und die Weichheit seines Gemüths vieler Gefahr ausgesetzt, und seiner

Mutter gewährt es deßhalb Beruhigung, wenn er noch eine Zeit lang gleichsam unter dem Schutz eines älteren Bruders, an dem er mit so vieler Liebe und Ergebenheit hängt, bleiben kann.

Dieser Wunsch der Frau von Strahlenau veranlaßt mich nun zu einer Bitte an Sie, meinen gütigen Pflegevater. Wahrscheinlich werden wir noch ungefähr sechs Wochen hier verweilen müssen, denn die Baronin will den lang entbehrten Sohn nicht sogleich wieder von sich lassen. Auch soll durchaus vorher unser zerlumpter Zustand, wie sie es nennt, von der Reise her — der meinige so gut als der ihres Sohnes — durch neues Weißzeug ersetzt werden. Sind aber diese Hindernisse beseitigt, dann wird mich nichts aufhalten, in Ihre Arme, mein väterlicher Freund, zu eilen, und Sie zugleich — um ein Quartier auf einige Tage für meinen lieben Freund Eugen zu bitten.

Das ist aber noch nicht Alles. Ein weiteres Anliegen besteht in der Bitte an Sie, eine Anfrage an den Forstmeister von Eichberg, der meines Wissens als ein geschickter Mann seines Faches bekannt ist, zu machen: ob er nicht geneigt wäre, den jungen Strahlenau auf einige Zeit bei sich aufzunehmen und ihn in der Bewirthschaftung seines Waldes u. s. w. zu unterrichten? Da das Forsthaus nur eine Viertelstunde von Ihrem Dorf entfernt ist, dürfte die Baronin gewiß hoffen, daß ihr Sohn auch an Ihnen einen väterlichen Freund und Berather gewänne, was für sie einen um so größern Werth haben würde, als sie aus meinen Schilderungen Sie längst kennen und verehren lernte.

Wüßte ich nicht, wie gern Sie zu jedem Liebesdienst die Hand bieten, so hätte ich nicht gewagt, Ihnen auch noch diese Mühe aufzubürden. Daneben ermuthigt mich die Hoffnung, daß Strahlenau Ihnen durch sein angenehmes, munteres Wesen manche einsame Stunde erheitern könnte.

Ueber mich selbst und meine Plane für die Zukunft gedenke ich mündlich mit Ihnen zu reden.

Der liebe Gott erhalte Sie indessen gesund, bis mir die Freude zu Theil wird, Ihnen persönlich sagen zu können, wie ganz und zeitlebens ich bin

Ihr gehorsamer und dankbarer Pflegesohn
Hermann Jäger.

Siebenter Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Welche Begebenheiten, meine geliebte Tante, welche Veränderung! Noch habe ich nicht meine sechszehn Jahre völlig zurückgelegt, und was muß ich schon Alles erleben! Der liebe Vater hat nun wirklich — unter sehr schmeichelhafter Anerkennung von Seite des Königs für seine treuen Dienste — den erbetenen Abschied erhalten.

Aber noch mehr: er hat auch bereits Haus und Garten in Grünthal angekauft.

Noch weiß ich nicht, soll ich mich freuen über diese völlige Umwandlung unserer seitherigen Verhältnisse, Lebensweise u. s. w., oder soll ich der innern Furcht, die mich zuweilen beschleicht, Raum gestatten? Gewiß ist, daß Alles anders, Alles neu werden wird, und nun denke Dir, geliebte Tante, meine verlassene Lage, so allein, ohne Hilfe, ohne Rath! Wohl weiß ich und erkenne es mit größtem Dank, daß ich immer wieder mit Fragen und Bitten zu Dir kommen darf, aber Du bist eben nicht bei mir, und oft fordert der Augenblick eine schnelle Entscheidung. Bisher ging Alles noch so leidlich. Bei der theuern seligen Mutter war das Hauswesen in so regelmäßigem Gang, auch war sie bemüht, mich früh mit der gewöhnlichen Ordnung der Geschäfte bekannt zu machen, daß, seitdem ich es mir recht angelegen sein lasse, keine auffallenden Störungen mehr vorkommen. Allein nun wird Alles anders. Veränderte Verhältnisse rufen veränderte Einrichtungen hervor. Der Gärtner, der bisher unsern Garten bearbeitete, wußte selbst, was er einsäen und welches Geschäft er vornehmen mußte; die Waschfrauen, die schon mehr als zehn Jahre bei der seligen Mutter die Wäsche nach deren Anordnungen behandelt hatten, bedurften keiner Zurechtweisung mehr; der gleiche Fall ist es mit andern häuslichen Anordnungen. Wie werde ich nun an dem fremden Orte mit fremden Leuten zurecht kommen? Und wie wird es mir beim Abzug ergehen? Dieß Alles steht wie ein Gebirge vor mir.

Die Stadt zu verlassen wird mich keine große Ueberwindung kosten, im Gegentheil: ich stelle mir das Landleben höchst reizend vor, aber mich von unserm Haus und Garten zu trennen, in welchem mich Alles an meine geliebte Mutter erinnert; von der Laube, welche, durch ihre Gebete geheiligt, ich nie ohne die kindlichste Ehrfurcht betrat, und in der sie mich am Morgen meiner Confirmation noch aufs Feierlichste zu meinem künftigen Christenberuf einweihte; von der Stelle, wo ich ihren letzten mütterlichen Segen empfing, als schon ihr freundliches Auge gebrochen und ihre lächelnden Lippen fast erstarrt waren: von dem Erdhügel, der ihre Gebeine umschließt, und wo ich allein noch ein Recht zu haben glaubte, der theuern Entschlafenen ein Thränenopfer bringen zu dürfen — diesen Heiligthümern den Abschied zu geben, das ist es, was mich einen schweren Kampf kosten wird.

Auch von meiner lieben Emilie scheide ich sehr ungern. Immer mehr fühle ich, wie gut sie es mit mir meint und welch ein liebevolles Gemüth sie hat, wenn gleich ihre scherzhafte Laune oft die Tiefe ihres Gefühls verbirgt. Sie ist ebenfalls sehr traurig beim Gedanken an unsere Trennung, und wir haben uns gegenseitig das Versprechen gegeben, in fleißigem Briefwechsel uns einigen Ersatz für das Entbehren der täglichen mündlichen Mittheilung zu bieten.

Daß der Pfarrer des Orts, der vieljährige Freund des lieben Vaters, ein vortrefflicher Mann ist, weiß ich wohl, allein da er weder Frau noch Kind hat, so werde ich mir schwerlich viel Genuß vom Pfarrhaus versprechen dürfen. Ueberhaupt wird Niemand im Dorfe sein, der für meinen Umgang paßt. Da werde ich mich denn ganz an meine entfernten Lieben halten, und Du, geliebte Tante, mußt Dir's schon gefallen lassen, wenn ich Dich noch mehr als bisher mit meinen Briefen überfluthe.

Wunderbar! Bei all den vielen Sorgen und Schmerzen, welche diese Veränderung in mir erweckt, freue ich mich doch auch wieder, ohne zu wissen auf was? Ich glaube, es ist dieß ein besonderes Vorrecht der Jugend, daß ihr die Hoffnung immer zur Seite steht und sie sich stets schmeichelt, aus der unbekannten Zukunft mehr weise als schwarze Loose zu ziehen. Ueberhaupt

Veränderung macht eben doch Vergnügen, so ganz Unrecht hat das Sprichwort nicht. Und in diesem guten Muth will ich die Dinge erwarten, die da kommen sollen!

Lebe wohl, geliebte Tante. Der liebe Vater schreibt Dir selbst, Edwin und Julchen aber grüßen ihr liebes Tantchen viel tausend Mal, und ich bin von ganzem Herzen

Deine dankbare Nichte
Maria.

Achter Brief.

Die Tante Elise an Maria.

Meine innig geliebte Maria!

Hielten mich nicht meine oft wiederkehrenden Gichtschmerzen gegenwärtig mehr als je im Zimmer gefangen, so wäre ich wohl selbst zu euch geeilt, um meine Verwunderung über Deines lieben Vaters raschen Entschluß, seine gewohnte Lebensweise und selbst seinen Aufenthalt mit einem andern zu vertauschen, mündlich auszusprechen. Ich habe indeß meine Meinung darüber schon früher, als die Sache noch unentschieden war, gegen den lieben Vater geäußert, und so bleibt mir jetzt, da der Plan wirklich seiner Ausführung so schnell entgegen zu reifen scheint, nichts übrig, als euch von Herzen Glück zu wünschen und den Segen Gottes für euch zu der großen Veränderung zu erflehen.

Bei unserem beschränkten Blick in die Zukunft, der uns durchaus nicht gestattet, die Folgen zu berechnen, ist eine Umgestaltung unserer äußeren Verhältnisse immer eine wichtige und bedenkliche Sache, allein wenn wir die tröstliche Ueberzeugung haben, daß wir unter der unmittelbaren Leitung Gottes stehen, des Gottes, ohne dessen Willen kein Haar von unserem Haupte fällt, so können wir ruhig der ungewissen Zukunft entgegen gehen. Die Jugend malt sich dieselbe gar oft schöner aus, als sie in der Wirklichkeit erscheint. Wer will ihr das verargen? Doch ist es gefährlich, sich auch in dieser Beziehung zu viel dem Spiel der Phantasie hinzugeben. Sie ist meistens eine Lügnerin und ihre

Täuschungen schmerzen uns, ohne uns zu bessern. Nach Wahrheit zu streben und in ihrem ernsten Spiegel sich zu beschauen, und nicht nach vergänglichen Nebelbildern zu haschen und sich kindisch daran zu vergnügen, ist der würdige Beruf eines Christen, eines für die Unsterblichkeit bestimmten Geistes. Man kann darum junge Leute nicht genug warnen vor den süßen, aber die Seele gar oft vergiftenden Unterhaltungen mit dieser verführerischen Zauberin.

Deine schwärmerische Anhänglichkeit an Orte, die Deiner Erinnerung besonders wichtig, sogar heilig sind, kann ich, liebe Maria, wohl begreifen: sie stimmen mit Deiner Gemüthsart und mit Deinen Jahren überein, auch glaube ich recht gern, daß Du mit Wehmuth von ihnen scheidest. Aber, liebes Kind, vergiß es nicht: der Geist ist es, der da lebendig macht! Nicht der Ort, wo dieß oder jenes uns sehr Wichtige gethan oder geredet worden ist, sondern was die dort vollbrachte Handlung oder die dort gesprochenen Worte in unserer Seele bewirkten. Das ist die Hauptsache und allein bleibend; alles Andere gehört dem Irdischen an und ist mit diesem dem Wechsel, am Ende der Zerstörung unterworfen. Darum ist es wohl eine feine und schöne Sitte, daß wir die Gräber unserer Entschlafenen schmücken und in Ehren halten, aber wir müssen stets uns erinnern, daß in ihnen nur das abgestreifte Pilgerkleid ruht, und unsere Blicke müssen sich erheben von dem kleinen Erdenräumlein zu der ewigen Heimath, wo der unsterbliche Geist wohnt! Und das können wir auch, wenn tausend Meilen uns von ihrer Ruhestätte trennen.

Deine Besorgnisse hinsichtlich der neuen Einrichtungen sind nicht ganz ungegründet, liebe Maria; ich werde mich jedoch bemühen, so viel es schriftlich sein kann, Dich mit meinem Rath zu unterstützen und Dir genaue Anweisung über die Hauptgeschäfte des Hauses zukommen zu lassen. Eine Aenderung mit Deinen Dienstboten würde ich Dir im gegenwärtigen Augenblick aber nicht rathen, behalte sie wenigstens noch über den Abzug. Ist Katharina auch eine unpünktliche Köchin, so ist sie doch ehrlich und gutmüthig, was gerade hiebei eine Hauptsache ist. Eine andere Magd jetzt

zu nehmen wäre auch darum nicht passend, weil der neue Aufenthalt Dich erst lehren wird, welche Eigenschaften Du hauptsächlich bei einer neuen Magd zu berücksichtigen hast. Vielleicht ist es später möglich, mit einer dienenden Person auszukommen, was Dir manchen Verdruß ersparen würde. Bis dahin aber suche die Arbeiten Deiner beiden Mägde von einander zu scheiden, mache Dir selbst ganz klar, was im täglichen Verlauf Deines Hauswesens vorkommt, und dann theile jeder ihre Aufgabe zu. Siehe darauf, daß Deine Anweisungen pünktlich und zur bestimmten Zeit geschehen, so kann bei einer etwaigen Versäumniß diese nicht Eine auf die Andere schieben.

Einige allgemeine Verhaltungsregeln beim Ab- und Aufzuge behalte ich mir vor, Dir das nächste Mal mitzutheilen; für heute nimm für Dich und Deine lieben Geschwister die herzlichsten Grüße von

Deiner treuen Tante
Elise.

Neunter Brief.

Hermann Jäger an Julius Lindtheim.

Lieber Julius!

Lächle und spöttle wie Du willst, ich sitze eben immer noch in Strahlenau. Daß dieser reizende Ort mich anzieht wie der Magnet das Eisen, darin hast Du vollkommen recht, nur suchst Du die magnetische Kraft am ganz unrechten Punkte. Wäre es möglich, daß Du Deinen Freund für so thöricht, unbesonnen und anmaßend halten und ihm im Ernst zutrauen könntest, er werde seine Blicke bis zu der schönen und liebenswürdigen Tochter der reichen Baronin von Strahlenau erheben? Auch selbst der leiseste Schatten einer solch unstatthaften Neigung wäre verdammenswerth. Du wirst mir freilich entgegnen, ob ich mich denn für so gar vernünftig halte, daß ich selbst über das Entstehen einer Neigung gebieten und dieses dem conventionellen Begriffe der Welt zu unterstellen wisse? Nein, mein Freund, so vernünftig bin ich nicht,

möchte es nicht einmal sein — aber für so gewissenhaft und für so stark glaube ich mich halten zu dürfen, daß ich bei der ersten Entdeckung eines solchen von mir nicht zu billigenden Gefühls schneller als schnell die Flucht ergreifen würde. Und Flucht vor diesem Feinde hielte ich weder für Schande noch für Schwäche, sondern für das beste Mittel, nicht in Beides zu versinken.

Ob aber diese Entdeckung so leicht und so bald zu machen wäre? Ich hoffe doch, wenigstens für Denjenigen, der gewohnt ist, sich gewissenhaft Rechenschaft zu geben nicht nur über seine Handlungen, Worte und Empfindungen, sondern vorzüglich auch über die Eindrücke, die alle Bilder, welche in diesem wechselvollen Leben an ihm vorüberziehen, auf ihn machen. Da aber freilich das Herz ein gar wankelmüthiges, leicht zu betrügendes Ding ist, und selbst das Gewissen, ich möchte sagen eine gewisse Elasticität besitzt, nach welcher es sich, von der Neigung durch Scheingründe bestochen, ausdehnen und gar Manches passiren läßt, was nicht sein sollte, so ist selbst das Gesetz in unserer eigenen Brust kein ganz sicherer Maßstab, und nur allein Gottes Wort weichet und wanket nicht und machet unsere Wege gewiß.

Du staunst, in welchen Ernst ich hineingerathen bin? Ich staune selber darüber, allein die Sache dünkt mich so wichtig, gerade um so viel mehr, als wir in einer Zeit des gedankenlosen Leichtsinns oder des frivolen Unglaubens leben, daß ich mir selbst nicht oft genug vorsagen kann, an welchen Stützen man sich halten müsse, um nicht von den Fluthen des reißenden Stroms mit fortgerissen zu werden.

Also, das wirst Du mir nun glauben, nicht Anna von Strahlenau hielt mich hier fest, nicht einmal der ganze angenehme Familienkreis, obgleich ich die in ihm verlebten Tage gewiß immer zu den schönsten meines Lebens zählen werde, sondern jetzt einzig die Dankbarkeit gegen die liebenswürdige Familie. Es ist Dir bekannt, daß ich auf's Gastfreundlichste von ihr beherbergt wurde, um von dem Verwalter des weitläufigen Guts, der ein vorzüglicher Oekonom ist, die Bewirthschaftung desselben zu erlernen. Damals brauchte man mich nicht, denn an Hilfe fehlte es keineswegs. Das ist jetzt anders. Der Verwalter liegt schon

seit zwei Monaten fast rettungslos krank darnieder und kann durchaus nichts besorgen. Ein sehr brauchbarer Oberknecht hat seither geheirathet und seinen Abschied genommen. An jüngeren Knechten fehlt es nun zwar nicht, aber desto mehr an einem Oberhaupt, welches das Ganze so lange leitet, bis entweder der Verwalter die Aufsicht wieder übernehmen kann, oder sein Tod eine totale Veränderung nothwendig macht. Die Baronin befand sich in großer Verlegenheit, aus der ich sie zu reißen für meine erste Pflicht hielt, indem ich es wagte, ihr den Vorschlag zu machen, die Leitung der Oekonomie so lange zu übernehmen, bis die Sache auf die eine oder die andere Art zu einer Entscheidung gelange. Erfreut durch mein Anerbieten legte sie mit dem vollkommensten Vertrauen Alles in meine Hände, und so können jetzt allerdings noch Monate verstreichen, ehe ich mein liebes Grünthal begrüßen darf.

Indeß befinde ich mich sehr wohl in dieser geregelten Thätigkeit, und alle Tage preise ich mich glücklich darüber, gerade diesen Beruf gewählt zu haben, der Körper und Geist so frisch und kräftig erhält.

Lebe wohl, mein Freund! Von Herzen

Dein Hermann.

Zehnter Brief.

Der Pfarrer von Grünthal an Hermann.

Mein lieber Sohn!

Es wird mir schwer zu sagen, Du habest recht gethan, daß Du, wie mir Dein gestern erhaltener Brief meldet, Deinen Aufenthalt in Strahlenau abermals und nun ganz auf unbestimmte Zeit verlängert hast. Es wird mir schwer, aus leidigem Egoismus, der mich nur an die Freude denken läßt, die ich empfinden würde, Dich, lieber Hermann, nach so langer Zeit wieder zu sehen und Deinen Umgang ungestört zu genießen.

Abgesehen davon, verdienen Deine Gründe allerdings meine Billigung vollkommen, und ich müßte es tadeln, wenn Du an-

ders gehandelt hättest. Bleibe bei der edeln Familie, der Du so großen Dank schuldig bist, so lange die Nothwendigkeit es erfordert; indessen werde ich nichts versäumen, wenn in unserer Gegend sich ein bleibendes Plätzchen für Dich zeigen sollte.

Würde sich Deine Abwesenheit auch noch über den größten Theil des Winters erstrecken, so laß Dich dieß nicht anfechten. Die Aeußerungen Deiner kindlichen Liebe, welche so gerne meine einsamen Abende erheitern möchte, haben mir zwar sehr wohl gethan, aber Dich wird es nicht minder freuen, wenn Du hörst, daß sich mir in dieser Beziehung eine höchst angenehme Aussicht eröffnet. Mein ältester Jugendfreund, der Justizrath Werner, hat sich vor ganz kurzer Zeit, nachdem er seine Gattin durch den Tod verloren, aus dem Staatsdienst zurückgezogen und sich in unserem Dörfchen angekauft. Du kennst ja das niedliche Häuschen, das vor etwa zehn Jahren der alte Schultheiß für seinen aus Holland gekommenen Bruder erbauen ließ. Dieses nebst dem anstoßenden Garten ist jetzt das Eigenthum meines Freundes, der es nächstens mit seiner Familie, die aus einigen Kindern besteht, beziehen wird.

Erwünschter hätte mir Nichts kommen können. Der Justizrath ist zwar ein ernsthafter, wenig mittheilsamer Mann, der überdieß durch mancherlei Schicksale und zuletzt durch den großen Verlust, den er erlitten, noch unzugänglicher geworden zu sein scheint, allein ich bin dessen ungeachtet von der Treue und Biederkeit seines Charakters so vollkommen überzeugt, daß diese etwas schroffe Außenseite mich nicht abhält, mich herzlich auf seinen Umgang zu freuen. Und wer weiß — vielleicht gelingt es, hier in unserm freundlichen Dörfchen, wo man, ich möchte sagen, dem Vaterherzen Gottes in seiner schönen Natur näher ist, auch sein umdüstertes Gemüth zufriedener und genießbarer zu stimmen.

Mit dem Forstmeister von Eichberg habe ich nach Deinem Wunsche gesprochen. Er wäre ganz erbötig, Deinen Freund bei sich aufzunehmen und ihn in das Praktische der Forstwissenschaft einzuleiten; allein da auf den Frühling das Forsthaus einer großen Baureparatur unterworfen ist, so wird es ihm unmöglich sein, ihm ein anständiges Unterkommen in seinem Hause anbieten zu

können. Doch dafür könnte Rath geschafft werden, und dieß soll kein Abhaltungsgrund sein, wenn Herr von Strahlenau Dich hieher begleiten will. Daß Alles, was in meinen Kräften steht, ihm den Aufenthalt in unserer Gegend angenehmer und heimathlicher zu machen, mit wahrer Freude geschehen würde, versteht sich von selbst.

Melde der verehrten Familie meine hochachtungsvollsten Empfehlungen, und sei Du der väterlichsten Gesinnungen versichert von

Deinem treuen Pflegevater.

Eilfter Brief.

Tante Elise an Maria.

Meine liebe Maria!

Da die Zeit eures Abzugs jetzt immer näher rückt, so will ich mich beeilen, mein Versprechen zu halten und Dir einige allgemeine Rathschläge ertheilen.

Zuerst bringe alle Gegenstände Deiner ganzen Haushaltung in möglich beste Ordnung. Wo etwas schadhaft, zerrissen oder zerbrochen ist, so lasse es wieder herstellen oder ausbessern, nicht nur, daß bei der Ankunft Alles im gehörigen Zustand sich befinde, sondern weil auch bei einem Umzug etwas halb Zerbrochenes vollends ganz ruinirt wird. Ebenso sei auch Alles an der Stelle, wo es hin gehört. Es ist ganz verfehlt, wie man wohl oft von Frauen sagen hört: es ist nicht mehr nöthig, daß ich Dieses oder Jenes sorgfältig aufräume oder an seinen gewöhnlichen Platz lege, ich packe ja doch jetzt bald ein u. s. w.

Nein, im Gegentheil, ist Alles pünktlich da, wo es hin gehört, so erleichtert dieß das Einpacken ungemein und verhütet, daß verschiedene und ungleichartige Gegenstände zusammen kommen. Davor muß man sich überhaupt so viel als möglich hüten, sonst hat man beim Auspacken seine liebe Noth und kommt ewig in keine Ordnung.

Glaswerk und gewöhnliches Porzellan packt man am liebsten

zwischen Heu und kann man's in Körbe thun, besonders wenn diese Deckel haben, so ist es besser als in Kisten, weil diese beim Auf und Abladen oft umgedreht und hin und her gestoßen werden. Jedenfalls muß mit großen Buchstaben darauf bemerkt sein, was oben und unten ist. Feines Porzellan aber, besonders solches, das viel Gold und feine Malerei hat, darf nur dann in Heu gepackt werden, wenn es vorher mit alter Leinwand umwickelt ist, oder kann man es auch in Papierschnipfeln packen, wobei es sich ganz gut erhält.

Küchengeschirr und dergl. wird alles in Kisten, auch in Waschkufen (Züber) mit Heu oder auch, wenn es gewöhnlichere Gegenstände sind, in Stroh gepackt.

Wenn man kann, thut man wohl, die Speisekammer und überhaupt zerbrechliche Sachen lange voraus zu richten, damit man Alles mit Sorgfalt thun kann. Die Commode packt man alle voll, theils mit Weißzeug, theils mit andern Gegenständen. Kann man gerade in den Schubladen lassen, was sich vorher darin befand, so ist's desto besser, aber natürlich muß jedes einzelne Stück, wenn es verschiedene Dinge sind, mit Papier umwickelt und eines so fest neben das andere und überhaupt die ganze Schublade so voll gestopft werden, daß durchaus keine Reibungen entstehen können. Ueberhaupt nur Alles recht fest und recht glatt, nirgends darf der geringste Zwischenraum gestattet werden, wenn die Sachen durch die Bewegung des Fahrens sich nicht reiben sollen. In Kleiderschränken, aus denen man die Rechen herausnimmt, sind die Betten besonders gut verwahrt; zwischen diese hinein legt man Spiegel, Porträts u. s. w., aber dieß muß außerordentlich fest gepackt werden. Es ist unglaublich, wie viel man in einen einzigen Schrank (Kasten) bringt, wenn Alles eng zusammen gepreßt worden ist. Herren- und Damenkleider werden auch in großen Commoden, Koffern oder Kisten am besten verwahrt sein. Geht der Zug nur zwei bis drei Stunden weit und ist man des guten Wetters ganz versichert, so leiden Damenkleider am wenigsten Noth, wenn man sie in große Waschkörbe und diese mit Tüchern und oben darauf mit Wachstuch wohl zugedeckt ge-

packt auf den Wagen stellt; es darf aber natürlich weder regnen noch besonders staubig sein.

Sind nun auf diese Weise alle Kisten und Kästen voll gepackt, so geht es an die Möbeln selbst. Je mehr man hier Verschläge hat — zu den fein polirten ist es unumgänglich nothwendig — je besser ist es. Aber trotz den Verschlägen thut man sehr wohl, sich so viel als möglich alte Teppiche zu verschaffen und sie darein zu wickeln; wo diese nicht ausreichen, müssen die Möbeln und besonders auch die Sessel sorgfältg mit Papier umwunden werden. Kaufe zu diesem Zwecke Makulatur, was das Tauglichste dazu ist. Besonders auch die Füße der Sessel, Tische u. s. w. müssen ganz in Papier eingebunden und dadurch geschützt werden. Daß auch in den Verschlägen nicht die mindeste Reibung entstehen darf, versteht sich von selbst.

Zu euern gewöhnlichen Betten würde ich auch die Ueberzüge legen, damit man diese sogleich, wenn man ankommt, in Ordnung bringen kann, ohne vorher das Weißzeug dazu suchen zu dürfen. Auf jeder Kiste zu bemerken, was sie enthält, oder noch besser sie zu nummeriren und sich ein Verzeichniß der Nummern und des Inhalts zu machen, ist sehr rathsam. So kann man eben so ordnungsvoll auspacken, als man eingepackt hat.

Indessen wünscht Dir von Herzen Glück

Deine treue Tante
Elise.

Zwölfter Brief.

Maria an ihre Tante.

Hier sitze ich nun, meine geliebte Tante, und schreibe Dir zum ersten Male von Grünthal aus. Von Grünthal! Wie fremd, wie ungewohnt klingt mir dieser Name. Noch scheint es mir, als wäre ich hier nur als Gast, das Ganze nur ein kurzer, vorübergehender Landaufenthalt! Will mich dann bei dem Gedanken, daß es für immer sei, ein leises Heimweh beschleichen nach meiner lieben Emilie, nach den alten freundlichen Umgebungen, nach dem leb-

haftern Verkehr nach Außen; dann sehe ich den lieben Vater hereintreten mit völlig veränderter, aufgeheiterter Miene; ich sehe, wie er so behaglich sich an der Seite seines Freundes in die Tage seiner frühesten Jugend zurückversetzt, oder sich mit diesem über seine eigenen Angelegenheiten oder über die allgemeinen Weltbegebenheiten mit rücksichtslosem Vertrauen ausspricht; ich sehe, mit welcher Zufriedenheit er sich seinen künftigen Lebensplan entwirft — mit einem Wort: ich sehe, daß er sich glücklich hier fühlt, und welch' undankbares Kind müßte ich sein, wenn ich mich dann nicht auch freuen sollte?

Und, liebe Tante, es ist schön bei uns! O wie freue ich mich, bis Du einmal Alles selber siehst und ich Dich in unsern heitern Zimmern, in unserm freundlichen Garten umherführen kann. Jetzt freilich ist die Natur schon im Dahinsterben, aber auf den Frühling wird es herrlich bei uns werden.

Unser Häuschen hat eine etwas vom übrigen Dorf entfernte und erhöhte Lage. Der Blick aus dem Fenster bietet die schönste Fernsicht auf das Alpengebirge, während das Auge in der Nähe auf üppigen Feldern und Wiesen ruht. Ein schöner, klarer Bach, der sich durch dieselben schlängelt, treibt durch einen starken Sturz sein Gewässer einer stattlichen Mühle zu, die durch ihre malerische Lage wohlthätig die Einförmigkeit des weiten Feldes unterbricht. Nur auf der Seite erblickt man einen Theil des Dorfes, das durch eine Gruppe ehrwürdiger alter Eichen, die wie treue Wächter ihm zur Seite stehen, fast verdeckt wird. Die innere Einrichtung unseres Hauses erzähle ich Dir nicht; ich hoffe, Du siehst sie bald selbst, und gewiß, Du wirst damit zufrieden sein.

Bei unserm Abschied aus der Stadt durften wir noch viele Beweise wahrer Liebe und Ergebenheit erfahren. Selbst dem lieben Vater wurde das Herz schwerer, als er früher gedacht hatte. Seine Mitarbeiter im Collegium wußten sein redliches Herz wohl zu schätzen und sahen ihn mit aufrichtiger Wehmuth aus ihrer Mitte scheiden. Manchem that es leid, daß er nicht auch auf eine solche Weise den Ungerechtigkeiten der gegenwärtigen Verhältnisse entfliehen könnte.

Besonders rührend aber war die Anhänglichkeit, welche unsere

bisherigen Handwerks- und Arbeitsleute zeigten, wie sie noch von der geliebten seligen Mutter meist mit Thränen sprachen. Fast keiner war unter ihnen, dem die treffliche Frau nicht Freundin, Rathgeberin und Wohlthäterin gewesen wäre. Ach, wie schön ist es doch, im Herzen seiner Mitmenschen durch aufrichtiges Wohlwollen sich ein bleibendes Denkmal zu gründen! Die liebe Mutter hat nichts unüberlegter Weise zu theuer bezahlt, aber wenn man ihr gute und ehrliche Arbeit lieferte, so steigerte sie die Arbeiter auch nicht durch das Verlangen allzu wohlfeiler Preise. Das, sagte sie oft, ist eine große Sünde, wenn man dem ehrlichen Arbeiter nicht seinen wohlverdienten Lohn geben will, und was auf diese Art erspart wird, ist gewiß kein Segen. So hielt sie es auch mit den Taglöhnern, Nätherinnen u. s. w.: durchaus nichts Uebertriebenes, aber Kost und Lohn recht, wie man es billig fordern konnte, pünktlich und zur rechten Zeit. Dabei war sie gewohnt, freundlich mit ihnen zu reden; sie bekümmerte sich um sie, sie durften ihr ihre Sorgen oder ihre Hoffnungen anvertrauen, sie stand ihnen bei mit Rath, Hilfe oder Trost, sie hielt sich gern herunter zu den Niedrigen, und deßwegen arbeiteten sie ihr nicht nur um des Lohnes willen, sondern aus Liebe, und besser als Solchen, die oft mehr zahlen, aber mit vornehmer Gleichgültigkeit sich von ihnen abwenden.

Eigentlich Arme, welche die gute Mutter ganz in der Stille unterstützt hatte, fanden sich auch noch viele ein und suchten ihre Dankbarkeit zum Theil durch allerlei Hilfeleistungen an den Tag zu legen. Ein Mädchen aber, die auf der linken Seite ganz gelähmt ist, brachte eine niedlich gekleidete Puppe, die sie Julchen zum Abschied mit der größten Anstrengung mit einer Hand selbst verfertigt hatte. — O wie viele Segenswünsche folgten uns nach — sollte uns das nicht Segen bringen?

Von vielen Armen, welche die liebe Mutter unterstützt hatte, wußte ich kein Wort. Ja, ihr Leben war ein verborgenes in Christo! Auch begreife ich gar nicht, wie sie mit so wenigen Mitteln so viel ausrichten konnte, aber die Liebe trieb sie, Alles zu entbehren für Andere!

Von den mir so heiligen Räumen schied ich mit dem ernst-

lichen Vorsatz und dem kindlichsten Flehen zu Gott, daß er mich doch den Fußtritten der geliebten Seligen möge nachfolgen lassen, und ich in diesem Sinn ihr Bild nie aus den Augen verlieren möge!

Unser Abzug endlich, bei welchem ich Deine guten Rathschläge, liebste Tante, für welche ich Dir herzlich danke, sorgfältig benützte, ging, begünstigt durch das herrlichste Spätlingswetter, über Erwarten gut von Statten.

Hier wurden wir von dem lieben Pfarrer mit der größten Freundlichkeit empfangen. Unsere Wagen mit den Effekten waren voraus, und wir selbst kamen Abends so zeitig an, daß ich mit Hilfe der Mägde die Betten wohl noch hätte aufmachen können, aber der gute Pfarrer litt es nicht: wir mußten alle seine Gäste bis des andern Tags bleiben.

Nun sind wir schon zwei Tage hier, und ob wir wohl fleißig gearbeitet haben, sieht es doch theilweise noch etwas chaotisch aus. In den Zimmern geht es schon an, besonders des lieben Vaters Zimmer besorgte ich zuerst, und er äußerte sich sehr zufrieden mit der Einrichtung desselben, aber in den Nebenräumen, dem Keller, dem Boden u. s. w. ist die Ordnung bei Weitem nicht vollständig hergestellt. Manches kann auch noch nicht eingerichtet werden, weil es an den Handwerksleuten fehlt.

Daran werde ich mich freilich erst gewöhnen müssen. Es ist kein Sattler hier, kein Schlosser, kein Drechsler u. s. w., ein Kramladen wohl, in welchem man aber nur das Allernothwendigste haben kann; sogar Fleisch und Weißbrod muß man von der Oberamtsstadt kommen lassen. Da gilt's, den Kopf beisammen zu haben, wenn der Amtsbote nach der Stadt geht.

Noch habe ich Dir, liebste Tante, kein Wörtchen von den Kindern gesagt. Nun, diese sind ganz contant. Im Pfarrhof befindet sich ein junges Reh; das ist der Glanzpunkt ihrer hiesigen Unterhaltung und das beste Mittel, sie ihre alte Heimath schnell vergessen zu lassen. Diese letzten Tage waren allzu unruhig, ich mußte sie mehr als mir lieb war aus den Augen lassen. Mit Edwin wird es ohnehin nicht lange mehr im Haus gehen. Der Vater will ihn dem Präceptor der nächsten Stadt übergeben, der

von dem Pfarrer als ein braver und gewissenhafter Mann, so wie als guter Lehrer und Erzieher gerühmt wird. Auch für Julchen muß ich jetzt auf eine ernstere Beschäftigung denken. Sie ist vier Jahre alt, kann noch nicht stricken und hat viel Langeweile. So bald es ruhiger ist, will ich ihr diese erste weibliche Kunst beizubringen suchen.

Nun lebe wohl, geliebte Tante, besuche uns, so bald Deine Gesundheit es gestattet, und nimm die herzlichsten Grüße von uns Allen, vorzüglich aber von

Deiner dankbaren Nichte
Maria.

Dreizehnter Brief.

Emilie Reinhardt an Maria.

Liebe, theure Maria!

Sieh! da bin ich schon. Du sollst mir durchaus den Ruhm nicht streitig machen, die Feurigste in der Freundschaft, die Erste bei Eröffnung unserer wichtigen Correspondenz zu sein.

Nun sollte ich wohl mit Ach und Weh anfangen über Deine Abreise, mit Seufzer und Thränen über unsere bittere Trennung? — Aber das laß ich bleiben, und wenn ich mir auch ein heimliches Thränchen aus dem Auge wischen und ein verstohlenes Seufzerchen zurückdrängen muß: ich will dennoch heitere Miene zum bösen Spiel machen und den guten Humor nicht verlieren. Sind wir doch keine Ewigkeit aus einander, und welche Herrlichkeit wird es erst sein, wenn Du einmal auf Besuch bei mir bist, oder Du mich in Deiner reizenden Villa beherbergst! Mit solchen Hoffnungen tröste ich mich selbst, und empfehle sie auch Dir als niederschlagende Arznei für den Abschiedsschmerz.

Als Euer Wagen um die Ecke bog und ich ihn nicht mehr sehen konnte, da — ich komme jetzt wider Willen in den Mollton — war mir's doch recht schwer um's Herz. Die liebe Mutter suchte mich zu zerstreuen, indem sie mir Dieß und Jenes zu besorgen auftrug, es wollte aber nichts verfangen. Auf ein-

mal hob Dein allerliebstes Canarienvögelchen mit heller Stimme seinen schmetternden Gesang an, und nun — ja lache nur! — brach Deine starke Freundin in lautes Weinen aus! Die Mutter ließ mich satt weinen, und sie hatte Recht; denn nachdem sich der Strom ergossen und der Sturm ausgetobt hatte, trat Windstille und endlich auch wieder etwas Sonnenschein ein. Ganz beständig ist deßwegen die Witterung noch nicht, allein um ein paar Grade höher steht das Barometer denn doch.

Also der liebe Hansel, welchen ich während der Abzugs-Unruhen in Kost und Logis genommen hatte, ist glücklich vergessen worden. Was soll ich jetzt mit ihm thun? Dir ihn etwa in meinem nächsten Brief zuschicken? Geht nicht an! Mußt das liebe Thierchen schon noch eine Weile meiner Pflege überlassen. Und wie mich das freut! Da halten wir zuweilen lange Gespräche mit einander; es erzählt mir: wie Du ihm alle Morgen eingeweichten Wecken und Salat, und an hohen Festtagen wohl auch ein Stückchen Zucker gebracht habest, und ich rühme ihm dann hinwiederum Dieß und Das von seiner Gebieterin, wobei er wohlgefällig mit dem kleinen bebüschten Köpfchen nickt. Grüße in Menge gibt er mir auf an Dich und auch an Julchen, deren besonderer Liebling er gewesen sein will. Ist das nicht manierlich und dankbar von dem kleinen Närrchen?

Aber jetzt etwas sehr Ernsthaftes. Die lieben Eltern, besonders die gute Mutter, ist ungemein bekümmert darüber, daß Du, meine Herzensfreundin, davon gezogen bist. Natürlich! denn — werde mir aber nicht gar zu eitel — Du kamst ihren guten Lehren durch Dein schönes Beispiel sehr zu Hilfe. Da hieß es immer: die verständige, die fleißige, die gefühlvolle Maria! Aber welches Wunder! Die leichtsinnige, flatterhafte, unbekümmerliche Emilie nahm das so gar nicht übel, daß sie ihre theure Maria nur noch mehr lieben mußte, weil sie wohl fühlte, daß sie solches Lob verdiente! Und jetzt ist sie fort! — Nun still, das Barometer sinkt unter Sturm und Regen — darum nur noch die zärtlichsten Grüße von Vater und Mutter an euch Alle! Dir aber den herzlichsten Kuß von

Deiner getreuesten Freundin
Emilie.

Vierzehnter Brief.

Tante Elise an Maria.

Meine liebe Maria!

Beständig bin ich im Geiste bei Dir, bei Deinem lieben Vater, bei euch Allen. Könnte ich es doch auch der Person nach sein, allein da jetzt so kühle und regnerische Herbsttage eingetreten sind, wird dieß nicht so bald geschehen können. Es ist eine harte Probe für meine Geduld, denn Du kannst denken, wie begierig ich bin, eure neue Heimath zu sehen und mich mit eurer angenehmen Veränderung zu freuen. Dein lieber Vater äußert sich in seinen Briefen ungemein zufrieden darüber, was mir sehr beruhigend ist; er rühmt aber auch — und das darf ich meiner lieben Maria wohl anvertrauen, ohne fürchten zu müssen, daß sie eitel wird — er rühmt, daß Du den ganzen Ab- und Aufzug mit vieler Besonnenheit geleitet und die Einrichtungen gut getroffen habest. Dieß Zeugniß freut mich außerordentlich, denn ich sehe wohl ein, wie schwer für Dich, das sechszehnjährige Mädchen, diese Aufgabe war. Fahre so fort, liebes Kind! gebrauche die Kräfte, die Dir der liebe Gott geschenkt hat, und wenn Dir der Muth auch zuweilen sinken will, so wende Dich an den Herrn, der mächtig in den Schwachen ist.

Daß Du über diese letzte Zeit die Kinder mehr aus den Augen verlieren mußtest, als Dir lieb war, finde ich natürlich; aber nun, da es ruhiger geworden ist, mache Dir ihre Erziehung und ihren Unterricht zur Hauptsache, und hier ist es vor Allem nöthig, immerwährend uns den Beistand Gottes zu erflehen; denn bei der Bildung der Herzen — wie ungeschickt ist da der sündige Mensch! Wo er es am besten meint, greift er es oft am verkehrtesten an, und überhaupt wie wenig vermag auch das menschlich weiseste Erziehungswerk! Offenbar bringt jedes Kind seine Anlagen, aus denen sich der Grundton seines Charakters bildet, mit auf die Welt. Diese genau auszustudiren halte ich für die erste Aufgabe der Erziehung, denn nun erst kann mit einigem Erfolg den schlechten Eigenschaften möglichst entgegen ge-

arbeitet, den guten Raum zur Entwicklung geschafft werden. Regeln und Erziehungsschriften mögen einer aufmerksamen Mutter wohl oft einen Fingerzeig geben, aber am Ende läßt sich die Natur doch am besten aus der Natur selbst studiren, und dann ist immer wieder, wie überall, die heilige Schrift das beste aller Erziehungsbücher. Wie Gott seine Menschen im Großen behandelte und auch noch behandelt, und was er von ihnen verlangt: dieses Verhältniß gilt auch jetzt noch zwischen Eltern und Kindern. Liebe muß das Element sein, in welchem Eltern und Kinder leben und weben; aber keine schwache, tändelnde Liebe, sondern eine Liebe, wie Gott sie uns lehrt: mit Ernst und Weisheit gepaart. Aus ihr muß jedes Opfer der Eltern für die Kinder, aber auch der Gehorsam, ja strenger Gehorsam der Kinder gegen die Eltern hervorgehen.

Die Eltern durch Ungezogenheiten zu betrüben sollte für die Kinder ein mächtigerer Abhaltungsgrund als die Furcht vor der Strafe sein. Bei weichen Gemüthern, besonders bei Mädchen, kann dieß auch wirklich ausreichen, bei stärkeren Charakteren, bei Knaben, nicht immer, darum muß dann die Ruthe der Zucht eintreten, aber auch wieder nur aus Liebe, nicht in blinder Leidenschaft.

Für Dich und in Deinen Jahren, mein liebes Kind, wäre es wirklich zu viel gefordert, dieses schwierige Geschäft bei Edwin zu übernehmen, und da auch der liebe Vater nicht genug freundliche Geduld zur Erziehung eines lebhaften Knaben besitzt, so halte ich es für's Beste, wenn Ihr ihn so bald wie möglich einem tüchtigen Lehrer, der zugleich ein christlich religiöser Mann ist, übergebt. Dieß wird aber für Dich, liebe Maria, wieder Sorgen anderer Art hervorrufen. Du mußt ihm zum Beispiel ein anderes Bett, weil sein bisheriges zu klein ist, sowie eine kleine Aussteuer an Weißzeug zurichten. Ich würde Dir rathen, das Bett Deiner lieben seligen Mutter dazu zu verwenden. Ich weiß, daß Du es nach ihrem Tod sorgfältig ausgelüftet hast. Doch halte ich dieß nicht für hinreichend; es ist ohnehin auch schon lange gebraucht, deßwegen würde ich die Federn in Züber ausleeren, und zwar jedes Bettstück in einen besondern, die leeren Schläuche waschen lassen und dann wieder frisch bestreichen. Ob

auch die Federn das Waschen nöthig haben, kann ich nicht wissen. In diesem Falle will ich Dir die Behandlungsart besonders aufschreiben. Sind aber die Federn rein und zeigen sie hauptsächlich keine Spur von Ungeziefer, so wird es hinreichend sein, wenn Du sie nur wieder auseinanderzupfen läßt, denn staubig und zusammengeballt werden sie doch auf jeden Fall sein.

Es ist gegenwärtig zu solchem Geschäft keine passende Jahreszeit, darum will ich Dir zum Bestreichen der Betten eine kalte Bestreiche anempfehlen, die auch ohne so viel Sonne als gewöhnlich, angewandt werden kann und sich als sehr gut erprobt hat. Du erhältst anbei das Recept*) derselben.

Auch die Matratze wird einer Umarbeitung bedürfen. Laß das Roßhaar frisch aufzupfen und den Trillich waschen. Das Roßhaar zu waschen möchte ich nicht rathen, wenn es nicht wegen Schaben (Milben) durchaus sein muß, weil es an Elasticität verliert. Gut wäre es, wenn die Matratze in drei Theilen gemacht wäre: sie ließe sich leichter transportiren und überhaupt besser behandeln; nur braucht man etwas mehr Trillich und Roßhaar. Hast Du doch einmal den Sattler im Haus, so laß auch eure Strohsäcke abstechen, was sehr praktisch ist, weil sie sich viel besser erhalten und nicht stäuben; könntest Du sie mit geschlitzten Welschkornkolbenblättern füllen, so wäre dieß das Beste. Man hat jetzt Bettröste und das ist freilich noch besser, allein da dieselben doch etwas theuer kommen, ist vielleicht Dein Vater in diesem Augenblick nicht geneigt, einen solchen zu kaufen.

Von Weißzeug wird Edwin neue Hemden am nöthigsten haben. Ein Dutzend gute Taghemden und ein halb Dutzend Nachthemden ist nicht zu viel. Wenn keine Leinwand vorräthig ist, so kaufe nur gute hänfene. Man hat freilich jetzt auch viel Schirting, allein bei einem wilden Buben würde ich weniger auf Feinheit und Weiße als auf Dauerhaftigkeit der Hemden sehen. Auch Unterbeinkleider laß ihm ein halb Dutzend Paar machen, und fange jetzt an, ihm Socken statt Strümpfe zu stricken, damit er sich daran gewöhnt. Bei dem Einkauf der Leinwand nimm

*) Siehe hinten im zweiten Theil.

Dich wohl vor Betrug in Acht, besonders wenn Du flächsene zu kaufen genöthigt bist. Einmal geschieht es gar leicht, daß man statt ganz Leinengewebe ein Gemisch von Baumwolle und Leinen erhält, oder zum Wenigsten Leinwand von Maschinengarn statt von Handgespinnst, die zwar auf den ersten Anblick sehr gut und gleich in's Auge fällt, aber beim Gebrauch bei Weitem nicht die Dauerhaftigkeit der Leinwand aus Handgespinnst verfertigt hat. —

Die beste, wenn auch nicht die wohlfeilste Leinwand erhält eben unstreitig eine tüchtige Hausfrau, wenn sie, wie unsere Großmütter gethan, selbst die Besorgung — das Spinnen, Weben, Bleichen lassen u. s. w. — übernimmt, mit einem Wort: wenn sie sich Hausleinwand zu verschaffen sucht. Wahr ist's, dieses Geschäft macht viel Mühe und man ist, besonders in unsern Zeiten, gar manchem Verdruß und Betrug dabei ausgesetzt, allein eine lohnende Freude ist es doch auch für eine wackere Hausfrau, alle Jahre ein paar schöne, blendend weiße Stückchen Leinwand oder Tischzeug in ihre Vorrathstruhe einschließen und bei Gelegenheit mit der beruhigenden Ueberzeugung, gute und dauerhafte Waare zu haben, über dieselbe verfügen zu können.

Nun lebe wohl für heute. Bald schreibe ich Dir wieder. Mit herzlichen Grüßen

Deine treue Tante
Elise.

Fünfzehnter Brief.

Maria an ihre Freundin Emilie.

Dank, herzlichen Dank, meine liebste Emilie, für Dein liebes freundliches Briefchen! Wie hat es mich gefreut, so bald Etwas von Deiner Hand zu empfangen, und wohl oder übel muß ich Dir nun freilich den Vorzug lassen, daß Du es warst, die den Anfang zu unserem Briefwechsel machte; aber nimmermehr werde ich Dir zugeben, meine Freundschaft stehe der Deinigen nach. Nein, geliebte Emilie! jetzt erst, seit ich von Dir getrennt bin, fühle ich, wie sehr mein Herz an Dir hängt, wie innig ich Dich

liebe. Ueberall fehlst Du mir, Alles möchte ich Dir gerne mittheilen, zeigen, anvertrauen, aber ach — die Freundin ist entfernt! Mit keiner Seele kann ich reden wie mit Dir. Die Tante ist wohl sehr, sehr gut und schenkt mir die mütterlichste Liebe und Theilnahme. Aber es ist doch etwas Anderes. Wichtigkeiten, welche Mädchen zusammen haben, taugen nur für Mädchen; allen andern Menschen auf Erden kommen sie minder wichtig, oft sogar lächerlich vor, und Manches läßt sich auch nur in das gleichgestimmte Herz der Freundin sagen, und wird auch da nur recht verstanden.

Du wirst sehr begierig sein, meine liebe Emilie, zu hören, wie es uns hier gefällt? Gottlob, wir haben uns bereits so ziemlich eingewöhnt. Besonders ist der liebe Vater sehr zufrieden mit unserem Wechsel, was denn natürlich auch mich froh und vergnügt macht. Ach, und wenn ich bedenke, daß jetzt der Abzug, der immer wie ein Berg vor mir lag, so glücklich vorüber ist, so fühle ich mich so dankbar gegen den lieben Gott, durch dessen Hilfe mir Alles so erleichtert wurde, und so beruhigt, daß ich glaube, von jetzt an jeder Veränderung mit besserem Muth entgegensehen zu können.

Unser Haus ist nicht groß, hat aber eine äußerst freundliche Lage und eine ganz bequeme und artige Einrichtung. Der Garten, der daran stößt, ist freilich in einem etwas vernachlässigten Zustande, allein ich denke, auf den Frühling soll er ein anderes Ansehen erhalten und dann wesentlich zu der Annehmlichkeit unserer Wohnung beitragen. Die Aussicht aus unsern Zimmern ist wunderschön. Wenn ich an meinem Arbeitstischchen sitze, kann ich das Auge in ungemessenen Räumen schweifen lassen, bis es endlich bei einer wohlerhaltenen Ruine auf einer der ausgezeichneteren Spitzen des vor mir liegenden Alpengebirges ruhen bleibt und meine Einbildungskraft in die historisch bedeutenden Momente einer längst vergangenen Zeit zurückführt. Da könnte man schwärmen! Allein, und wahrscheinlich glücklicher Weise, macht die Gegenwart zu viel Ansprüche an Kopf, Herz und Hände, als daß noch Zeit zu solchen Phantasiereisen übrig bliebe!

Das lieblichste Plätzchen aber im ganzen Haus ist unstreitig ein Zimmerchen des zweiten Stocks, das ich mit des lieben Vaters Genehmigung ganz für meine liebe Emilie bestimmt habe. Es hat nur ein Fenster, aber aus diesem sieht man in die halbe Welt hinaus, und damit auch der innern Einrichtung nichts mangle, trage ich Alles hinauf, was ich nur schönes und Niedliches besitze. Selbst Julchen, die meinen Eifer sah, dieses Emiliensstübchen, wie es genannt wird, zu schmücken, brachte ihren größten Schatz, ein Hündchen von Porzellan, herbei, um die Herrlichkeit desselben vollständig zu machen. Jetzt fehlt es nur noch an einem stattlichen Fenstervorhang, und der soll von meiner eigenen Hand hinkommen. Du sollst meinen erfinderischen Geist bewundern, der mit geringen Mitteln so große Dinge zu schaffen weiß, ohne Sattler und Tapezier! Komm nur bald, bald in Dein freundliches Stübchen!

Die Art, meine liebe Emilie, wie Du mich des gütigen Wohlwollens Deiner verehrten Eltern versicherst, könnte ich fast für ein wenig Spott nehmen. Nun mags auch! Ich halte meiner heitern Emilie schon ein Späßchen zu gut und überdieß weiß ich, wie sie in ihrer Herzensgüte so gerne die geringen Vorzüge Anderer überschätzt.

Dem sei wie ihm wolle, aber herzlich freue ich mich darüber, daß Deine liebe Mutter meiner freundlich gedenkt. Sie war immer so gütig gegen mich, und ließ mich an allen frohen Begebenheiten Eures Hauses Theil nehmen; sage ihr nebst den angelegentlichsten Empfehlungen, daß ich nie aufhören werde, mich mit Dankbarkeit der heitern Stunden zu erinnern, die mich ihre Güte genießen ließ.

Deinen artigen Kostgänger, meinen lieben goldgelben Hansel, vermißten wir, besonders die Kinder, schmerzlich, noch ehe wir das Thor passirt hatten; allein der Vater duldete keinen Aufenthalt und wir trösteten uns mit der Ueberzeugung, daß er sich in den besten Händen befinde. Julchen freute sich außerordentlich, als sie hörte, in Deinem Briefe komme etwas vom Hansel. Ich las ihr die Stelle vor, aber ganz ernsthaft erwiderte sie darauf: Emilie lügt, Hansel kann nicht sprechen! Indessen war's ihr

doch recht, als ich ihr versprach ich wolle ihn grüßen lassen, und ihm ein großes Stück Zucker schicken. Fahre Du fort, so erbauliche Gespräche über Deine und seine Freundin zu halten, so hoffe ich, es werde euch Beiden bald eine so große Sehnsucht anwandeln, sie wieder zu sehen, daß ihr eilends reist zu Deiner

Dich herzlich liebenden Maria.

Die freundlichsten Grüße vom Vater an Dich und Deine lieben Eltern verstehen sich von selbst.

Sechzehnter Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Stelle Dir vor, meine geliebte Tante, in welch neuer Verlegenheit ich mich befinde! Meine Köchin, die Katharine, will heirathen, und das schon in vier Wochen. Vor einem Jahr starb ihre Schwester, die an einen Seiler in Mundingen verheirathet war, und hinterließ vier Kinder. Dieser Schwager wirbt nun schon lange um sie, aber sie konnte sich nicht entschließen, ihm ihre Hand zu geben. Vor drei Tagen kommt er endlich selbst und weiß ihr seine und der Kinder verlassene Lage so rührend zu schildern, daß Katharine in ihrer unbesonnenen Gutmüthigkeit ihm nicht nur das Jawort, sondern auch das Versprechen gibt, schon in vier Wochen ihm in seine Heimath zu folgen. Nun, geliebte Tante, kannst Du Dir denken, wie mir bei dieser Nachricht zu Muthe war. Noch so fremd hier, wo soll ich geschwind jemand Passendes herbekommen? Unersetzbar ist allerdings die Katharine nicht, sie war weder pünktlich noch fleißig, aber doch wußte sie das Gewöhnliche zu kochen und anzugeben: Es lastet schwer auf mir: dazu kommt noch, daß der liebe Vater sich gegenwärtig sehr beklagt über die vielen und großen Geldauslagen. Es ist auch wahr, es nimmt kein Ende: immer sind wieder neue Rechnungen zu zahlen. Er stellte mir ernstlich vor, in der Haushaltung so sparsam als möglich zu sein, da sein Einkommen jetzt natürlich viel kleiner sei und Edwin in Zukunft große und steigende Kosten veranlasse.

In Berücksichtigung dessen kam mir schon der Gedanke, ob ich nicht Lene, die viel flinker, williger und fleißiger als Katharine ist, allein behalten solle? Freilich ist sie auch noch jung und unerfahren und kann gar nichts kochen. Der liebe Vater nahm zwar immer und jetzt noch mehr als sonst mit der einfachsten Hausmannskost vorlieb, aber die Speisen müssen gut und nach seinem Geschmack zubereitet sein, wenn er damit zufrieden sein soll.

Nun weißt Du selbst, liebe Tante, daß ich nur wenige Wochen das Glück genoß, von der lieben Mutter in die Küche eingeleitet zu werden und bei diesem kurzen Unterricht kaum die Zubereitung weniger Speisen erlernte. Das Jahr aber ist lang und täglich soll etwas Anderes gekocht werden, wer soll denn angeben was und wie, wenn ich und die unerfahrene Lene allein haushalten? In der Stadt hätte ich mich etwa noch bei Emiliens Mutter oder sonst wo Raths erholen können, aber wen habe ich hier? Der Pfarrer hat keine Frau, und seine Haushälterin um etwas dergleichen fragen zu müssen, wäre mir nicht angenehm. Rathe mir, liebe Tante, was ich thun soll; bitte, nimm Dich auch in diesem Falle wieder meiner an. Es sprechen allerdings Gründe dafür, eben eine Magd zu haben, denn wenn Edwin vollends weg ist, so ist die tägliche Arbeit nicht groß, und Manches, was bisher Lene besorgte in den Zimmern und bei Julchen, kann ich übernehmen. Werden dadurch meine Geschäfte auch stark vermehrt, so genieße ich den Vortheil, mich in Allem selbst einzuüben und bin mancher Unannehmlichkeit enthoben, der man ausgesetzt ist bei zwei Mägden, die abwechselnd in allzu großer Vertraulichkeit oder in Unfrieden mit einander leben. Aber auf der andern Seite — in welch' ein Heer von Verlegenheiten werde ich mich gestürzt sehen, da ich von manchem Hausgeschäft noch gar Nichts weiß, des Gartens nicht zu gedenken!

Bei dieser Veranlassung fällt mir ein: willst Du, liebe Tante, mir nicht genau sagen, wie das Filderkraut (Weißkraut) eingemacht wird? Ich hätte schon vor einigen Tagen Gelegenheit gehabt, welches zu kaufen, aber ich wußte nicht, wie viel ich für unsere Haushaltung benöthigt bin. Der Pfarrer versichert aber,

es werde noch viel hieher geführt; der Preis ist dieses Jahr 3—4 fl. für das Hundert Häupter.

Ach, liebe Tante, während ich meinen Brief noch einmal überlese, fühle ich mit tiefer Beschämung, wie unbescheiden ich bin. Ehe ich Dir nur mit einer Silbe für Dein letztes wahrhaft mütterliches Schreiben gedankt habe, plage ich Dich schon wieder mit so vielen Bitten und Fragen! Vergib mir, liebe Tante. Ach, wie erginge es mir, wenn ich nicht mein ganzes volles Vertrauen auf meine liebe gute Tante setzen dürfte!

Was Du mir geschrieben hast, habe ich Alles wohl zu Herzen genommen und will mich bemühen, darnach zu handeln. Ueber die Ausstattung Edwins behalte ich mir vor, das nächste Mal zu reden, für heute reicht die Zeit nicht, darum nur noch meinen wiederholten Dank und die zärtlichsten Grüße von Deiner

gehorsamen Nichte
Maria.

Siebenzehnter Brief.

Emilie an Maria.

Heute, meine liebe, gute Herzens-Maria, heute fliegt das Schiff mit vollen Segeln und ich bin lauter Lust und Leben, weil morgen Dein Geburtstag ist! O was gäbe ich darum, könnte ich den schönen Tag, und sollt's auch ein Regentag sein, bei Dir zubringen!

Das im Geist und in Gedanken Beisammensein liebe ich, aufrichtig gestanden, nicht sonderlich. Ich möchte Dir viel lieber in Deine lieben blauen Augen schauen, einen herzlichen Schwesterkuß auf Deinen freundlichen Mund drücken und Dir einen tüchtigen Patsch auf Dein kleines weißes Pfötchen geben, aber prosit die Mahlzeit! aus dem wird alle nichts. Ich muß mich halt doch mit der nüchternen Gedankenkost begnügen, von der noch Niemand fett geworden ist. Dabei schmeichle ich mir, daß meine Wünsche, deren ich Dir eine Legion bringe, Dir auch lieblicher klingen würden, vernähmst Du sie von meiner klangreichen Sil-

berstimme, als hier auf dem kalten todten Papier. Nun, Dir hilft Deine rege Phantasie, Du träumst Dir Alles, wie es sein könnte, und bist glücklich dabei; ich nicht also: ich halte es mit dem Materiellen. Als Beweis davon erhältst Du hier eine große Schachtel voll Marseillerkrapfen, die ich mit eigener Hand gebacken habe, weil ich weiß, daß Du sie gerne issest. Ganz frisch werden sie freilich nicht bei Dir ankommen, doch wirst Du Dir auch keinen Zahn daran ausbeißen. Das beigelegte Chemisettchen ist nicht minder eine wohlgelungene Probe meines Kunstfleißes, denn Du mußt wissen, daß ich seit ganz kurzer Zeit Stickunterricht habe. Welche Fortschritte dabei gemacht worden sind, davon gibt das jämmerliche Ding einen Beweis, dem man neben der Ungeschicklichkeit auch noch die Eile ansieht. Nun, der Wille war gut, nimm mit Dem für dießmal fürlieb — nächstes Jahr soll auch die Ausführung besser sein!

Mit Bitten um Fortsetzung Deiner mir so theuren Freundschaft, so wie mit Versicherungen der meinigen will ich Dich verschonen — das wären Kinderpossen. Wissen wir doch, daß wir uns im siebenzigsten Jahre, hoffentlich erleben wir's, noch eben so zärtlich lieben werden wie im siebenzehnten; nicht wahr, meine Herzens-Maria?

Also lebe wohl! Die liebe Mutter läßt Dir auch Glück wünschen und grüßt Dich herzlich. Ganz

Deine treue Emilie.

Achtzehnter Brief.

Maria an Emilie.

Meine liebe theure Freundin!

Ja wohl bedarf ich keiner erneuten Versicherung Deiner Freundschaft — ist mir doch jeder Deiner lieben Briefe ein kräftiger Beweis derselben und vollends der letzte! Wie gut Du bist! Wie freundlich gedachtest Du meines Geburtstages, wie erfreutest Du mich durch Deine Geschenke! Nimm den herzlichsten innigsten Dank dafür!

Wenn ich Dir sage, wie Deine liebe Sendung meinem wunden Herzen ein heilender Balsam war, so wird Dir dieß gewiß der schönste Lohn für Deine Liebe sein. Du kennst mich ja, die schwermüthige Träumerin, die auch einen Tag der Freude und des Dankes zu einem Trauertag zu machen geneigt ist! Doch ganz nehme ich die Schuld nicht auf mich: es vereinigte sich Mancherlei, mich etwas melancholisch zu stimmen. Tadeln wirst Du es gewiß nicht, wenn schon das Andenken an meine ewig theure selige Mutter, das an diesem Tage freilich wieder stärker als je in meiner Seele erwachte, am frühen Morgen einen ernsten, ja wehmüthigen Schleier über seine Stunden ausbreitete. Mußte ich sie denn nicht schmerzlich vermissen, die Gütige, die Freundliche, die gerade bei solchen Festen gewohnt war, die ganze Fülle ihrer reichen Liebe den Glücklichen, die sich die Ihrigen nennen durften, zu zeigen und genießen zu lassen! Jetzt war sie todt — und Niemand, Niemand kümmerte sich um meinen Geburtstag! Der liebe Vater dachte nicht daran, er wurde sonst immer erst von der Mutter zur Theilnahme ihrer Freude aufgefordert. Die Kinder wußten ihn ohnehin nicht, eben so wenig die Dienstboten. So ging der Morgen von Außen still und unbemerkt dahin. Aber in meinem Herzen brach dennoch ein helles Licht hervor. Im stillen Umgang mit dem Herrn gelangte ich zu einer kindlichen Ergebung, die eine innerliche Freude in mir hervorrief und deren heilsame Wirkungen allmählig sich auch in äußerer Heiterkeit kund gaben. Schon hatte ich beschlossen, dem lieben Vater zum Nachtisch munter die Neuigkeit mitzutheilen, daß er nun eine sechszehnjährige Tochter habe. Aber leider waltete ein unglückliches Mißgeschick über dem Mittagessen. Der Vater kam unmuthig zu Tische: er hatte, was ich erst später erfuhr, unerfreuliche Briefe empfangen. Unter dem Essen führte sich Edwin, der seit einiger Zeit stark in die Tölpeljahre eingetreten ist, sehr unmanierlich auf. Der Vater, schon vorher gereizt, wurde hitzig; ich wollte ihn besänftigen, indem ich Edwin's Unachtsamkeit zu entschuldigen suchte: nun entlud sich der ganze Zorn über mich und die bitteren Vorwürfe des Vaters über meine schlechte Kinderzucht entlockten

mir endlich Thränen. Da Julchen dieß bemerkte, fing sie auch zu weinen an und der Vater verharrte nun in finsterm Schweigen.

Als ein höchst erwünschtes Ereigniß mußte daher die Dazwischenkunft unseres lieben Pfarrers betrachtet werden, der den Vater zu einem kleinen Spaziergang aufforderte. So wurde aus der Ankündigung des Geburtstages nichts und der Mittag verstrich bei Weitem trübseliger als der Morgen.

Schon war die Dämmerung eingetreten, da kam der Amtsbote und brachte Deine Schachtel. Stelle Dir meine Freude vor, besonders unter diesen Umständen! Mit ungeduldiger Hast suchte ich Bindfaden und Siegel zu lösen — natürlich dauerte es jetzt doppelt so lange als sonst; endlich war es gelungen, und nun lag Dein lieber Brief und alle Deine Schätze vor mir! In demselben Augenblick trat der liebe Vater zur Thüre herein. Der Spaziergang, so wie die Gesellschaft des Freundes mochte ihm wohl gethan haben: seine Miene war aufgeheitert. Ich trat ihm freundlich mit Deiner geöffneten Schachtel entgegen und die Geburtstags-Erklärung erfolgte endlich. Ach, liebe Emilie, wie fühlte ich mich jetzt glücklich: denn nun war er wieder ganz der liebende Vater. Gerührt nahm er mich bei der Hand mit der Versicherung, daß es ihm ernstlich leid thue, es nicht gewußt zu haben. Er blieb den ganzen Abend im Wohnzimmer. Edwin und Julchen hatten sich auch wieder gefaßt, später erschien auch noch unser lieber Pfarrer, und nun durfte die Geburtstags-Chokolade nicht fehlen, der dann noch zu allgemeiner Zufriedenheit Deine delikaten Krapfen folgten. Ja sogar eine Flasche Champagner mußte herbei gebracht werden, um, wie der Vater meinte, der Geburtstäglerin Gesundheit zu trinken und, setzte der freundliche Pfarrer hinzu: auch der entfernten gütigen Freundin ein donnerndes Hoch! Selbst die Kinder schnappten einige Tröpfchen davon und waren glückselig. Nachdem sie den Vater, den Pfarrer, die Tante, Dich und mich hatten leben lassen, tranken sie auch auf das Wohl des Hansels. Richte ihm es wohl aus: er wird diese seltene Ehre gehörig zu würdigen wissen!

Des Nachts auf meinem stillen Zimmerchen angekommen, bot mir dieser anscheinend stille Tag noch vielen Stoff zum Nach-

denken. Aber der Eindruck war der lebendigste in mir, daß wir in der Hand eines guten Vaters stehen, der bis auf die kleinsten Einzelnheiten auch im Aeußern unsern Lebensgang beaufsichtigt und aus Liebe oft verwundet, aber auch wieder heilt.

Und mit diesem Haupteindruck trete ich denn getrost in mein siebenzehntes Jahr hinüber, dessen verborgene Zukunft wohl Uebungen mancherlei Art, aber überall die Spuren der unwandelbaren Treue Gottes enthalten wird.

Lebe wohl, meine theuerste Emilie. Doch noch Etwas. Dein niedliches Chemisettchen, dem Du aus übertriebener Bescheidenheit großes Unrecht thust, werde ich wieder zu Ehren bringen, indem ich an den höchsten Feiertagen Staat darin zu machen gedenke. Habe den schönsten Dank dafür! Auch Deiner lieben Mutter danke für ihr freundliches Andenken und sei zärtlichst gegrüßt von

Deiner treuen Maria.

Neunzehnter Brief.

Tante Elise an Maria.

Ich weiß wohl, mein liebes Kind, daß letzten Freitag Dein Geburtstag war und es ist mir leid genug, daß ich erst heute dazu komme, Dir meine herzlichsten Glückwünsche zu bringen. Du mußt eben Geduld haben mit Deiner von Gichtschmerzen hart geplagten Tante, und das hast Du auch, wenn ich Dir sage, daß ich acht Tage das Bett hüten und fast kein Glied rühren konnte. Jetzt geht es wieder besser, und darum ist es meine größte Freude, Dir, geliebte Maria, aus der Fülle meines Herzens alles Angenehme und Beglückende, aber vor Allem den Frieden Gottes zu wünschen.

O, Du hättest es fühlen sollen, mein geliebtes Kind, wie viel ich an diesem Tage an Dich gedacht, für Dich gebetet habe! Möge doch der liebe Gott sich Deiner unerfahrenen Jugend besonders annehmen, da Du das schützende Mutterauge so frühe

schon entbehren mußt! Doch er wird es thun: er ist der Vater der Waisen und verläßt Die nie, die auf ihn schauen.

Ich hätte Dir gerne auch eine kleine Freude machen mögen an diesem Tage, aber ich kenne Deine gegenwärtigen Bedürfnisse so wenig und war deßwegen in einiger Verlegenheit. Da der Winter vor der Thüre steht, hoffe ich, ein Muff werde Dir nicht unwillkommen sein und wählte daher diesen; aber auch eine eigene Arbeit solltest Du haben! Freilich nicht etwa eine kunstreiche Stickerei oder Häkelei: mit solcherlei eleganten Dingen vermag sich Deine gichtbrüchige Tante nicht zu befassen — nein, etwas ganz Anderes, sehr Praktisches, denke ich, soll es sein. Ein kleines Kochbüchlein*) habe ich Dir nach und nach zusammen geschrieben von den allergewöhnlichsten Speisen, wie sie täglich vorkommen, und genau auf die Weise, wie sie Dein Vater gekocht haben mag. Sieh, hier darfst Du nur hinein sehen, so weißt Du, welche Gemüse ungefähr in jeder Jahreszeit zu haben sind und wie sie zubereitet werden. Alle nur etwas künstlicheren Speisen findest Du in eigentlichen Kochbüchern, z. B. dem Löfflerischen und manchen neueren, aber gerade diese einfachen, Dir nützlicheren, weniger. Jedoch werde ich Dir später auch eine kleine Sammlung Rezepte von zusammengesetzteren Speisen zusenden, für außerordentliche Fälle, bei welchen Dein Tisch reicher als gewöhnlich besetzt sein muß. — Alle Rezepte, welche Du erhalten wirst, sind von mir selbst oder meinen Freundinnen erprobt und gut und wohlschmeckend gefunden worden; Du darfst Dich deßwegen streng an die Vorschriften halten.

Bei den gewöhnlichen Speisen kommt es freilich auch auf den Geschmack an. Ich weiß, daß Dein lieber Vater zwar einfache Speisen, aber diese gut und ziemlich fett gekocht liebt, darnach habe ich mich in den Dir gegebenen Vorschriften gerichtet. Wo Das nicht geliebt wird, besonders in größeren Haushaltungen, kann immer etwas an Butter und Schmalz schon darum abgebrochen werden, weil eine größere Portion Ochsenfleisch gesotten wird und daher die Fleischbrühe fetter und kräftiger ist.

---

*) Siehe hinten im zweiten Theil.

Die Nachricht von Katharinens schneller Heirath war mir natürlich auch sehr unangenehm; allein fasse nur Muth: es wird dennoch gehen und das kleine Kochbuch wird Dich von selbst auf den Gedanken leiten, daß ich mit Dir einverstanden bin, diesen Winter über wenigstens eine Probe zu machen, mit Lene allein auszukommen. Sie ist willig, gutmüthig, fleißig und nicht dumm: so sollte eure kleine einfache Wirthschaft wohl geführt werden können. Allerdings wirst Du manches Geschäft übernehmen müssen, was mir nur deßwegen leid thut, weil Du eben auch noch Zeit zu Deiner geistigen Ausbildung haben solltest, die nicht unter dem Haushaltungswesen ganz vernachlässigt werden darf. Allein, wie gesagt, es ist nur eine Probe: auf den Sommer, besonders wenn die Gartenarbeit dazu kommt, kann immer wieder eine Aenderung getroffen werden. Hiebei fällt mir ein, Dich aufmerksam zu machen, Deinen Garten jetzt, ehe es das Einfrieren unmöglich macht, umgraben und gut bedüngen zu lassen. Er wird dieß um so nöthiger haben, als er in den letzten Jahren sich nicht in guten Händen befand und eigentlich ganz neu hergestellt werden muß. So viel ich von Deinem lieben Vater gehört habe, will er ihn nur ganz einfach, in gewöhnliche Länder abgetheilt und die Hauptwege mit Blumenrabatten eingefaßt angelegt haben. Dazu braucht man keinen Kunstgärtner: Das versteht jeder nur etwas gewandte Gartenarbeiter. Indessen würde ich, da wir jetzt schon in der Mitte Novembers stehen, außer dem Umarbeiten und Düngen Nichts mehr darin thun lassen; alles Uebrige kann besser auf den Frühling geschehen. Das grobe Umwerfen der Erde aber und das Düngen ist im Spätherbst besonders nothwendig, wo der Boden schwer und unangebaut ist, wie es bei eurem Garten der Fall zu sein scheint. Das Eindringen der Winterfeuchtigkeit trägt ungemein viel dazu bei, den Boden lockerer und leichter zu machen. Wie Du Dir in Zukunft guten Dünger und gute Erde bereiten kannst, dazu will ich Dir eine besondere Vorschrift geben. Wird dann im Lauf des nächsten Sommers der Boden in bessern Stand gesetzt, dann freilich muß im Spätjahr Vieles eingepflanzt und gesäet werden für's künftige

Jahr. Ich werde mich bemühen, Dir jeden Monat das Gehörige darüber zu schreiben.

Ehe Katharine Dich verläßt, wird es passend sein, noch eine Wasch zu halten. Sammle deßwegen, wenn es Gelegenheit gibt, Regenwasser, und sorge dafür, daß Du trockene Seife im Hause hast. Die Art, wie Deine liebe selige Mutter die Wäsche behandelte und sich gut dabei befand, will ich Dir pünktlich aufschreiben und beilegen.

Was das Kraut betrifft, so rathe ich Dir, drei Viertel, d. h. 75 Stück Häupter zu kaufen, und weil es Dein lieber Vater alle Sonntage gerne ißt, davon sechszig Stück zum Einmachen zu bestimmen, die übrigen aber zu süßem, bayerischem, gefülltem Kraut u. s. w. aufzubewahren. Siehe beim Einkauf darauf, daß die Häupter schön weiß (nicht grün), fest und schwer, nicht großrippig und möglichst der Größe nach mittelmäßig sind; die sehr großen sind gewöhnlich lockerer und ihre Blätter haben größere Rippen. Daß man auch das Ausgeschnittene (Krauttorschen) gut als Gemüse benützen kann, das wirst Du in Deinem Kochbüchlein finden. Ueber die Behandlung des Einmachens selbst erhältst Du hier eine besondere Anweisung*).

Nun lebe wohl, mein liebes Kind! Grüße Deinen lieben Vater und Deine Geschwister. Wie immer

Deine treue Tante
Elise.

Zwanzigster Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Ach, meine liebste, beste Tante! wie und wo soll ich mit Danken anfangen? Wie viel Liebe erzeigst Du mir immer, und welcher Mühe hast Du Dich, und noch überdieß krank, um meinetwillen unterzogen! Welch' eine vortreffliche und überaus passende Gabe ist das kleine Kochbuch! Jetzt darf mir ja gar nicht mehr

*) Siehe hinten im zweiten Theil.

bange sein, was und wie ich kochen will, ich darf ja nur in dasselbe hineinsehen! Nicht genug kann ich Dir sagen, wie sehr mich Deine Vorschriften beruhigen, denn da ich — Dank sei es der Vorsicht der geliebten seligen Mutter — so frühzeitig doch wenigstens einen Begriff von dem Küchengeschäfte gewann, so wird es mir jetzt gewiß nicht schwer, mit Hilfe des Kochbüchleins mich selber und zugleich Lene vollends allein zu unterrichten. Es ist mir dadurch ein wahrer Stein vom Herzen gewälzt; gewiß eine willkommenere Gabe hättest Du nicht für mich ersinnen können.

Auch der schöne Muff soll mir stattlich bekommen, wenn wir bei trockenem Boden schöne Winterspaziergänge oder ein paar Anstandsbesuche in der Nachbarschaft machen, zu welchen der liebe Pfarrer den Vater immer veranlassen will. Der Vater bliebe freilich am liebsten ganz für sich, aber unser guter Pfarrer will das nicht leiden und sagt: der liebe Gott habe die Menschen keineswegs zu Einsiedlern bestimmt.

Wohl glaube ich Dir, geliebte Tante, daß Du an meinem Geburtstag recht viel in Gedanken bei mir warst. Ach, ich auch bei Dir! Der Tag, das wirst Du Dir denken, hatte erstaunlich viel Wehmüthiges für mich, aber Gottlob auch Freudiges, und wie er in meinem Herzen sehr verschiedene Saiten anschlug, so zeigte auch seine äußere Seite eine mannigfache Mischung von Angenehmem und Unangenehmem. Doch — Ende gut, Alles gut! Den Abend brachten wir recht fröhlich mit dem lieben Pfarrer zu. Ja denke nur, liebe Tante, so hoch wurde ich beehrt, daß man meine Gesundheit in Champagner trank! Auch unsere auswärtigen Lieben, also vor Allem meine geliebte Tante und meine liebe Emilie, die das Fest durch eine Schachtel voll wohlgelungenen Backwerks verherrlichte, ließen wir hoch leben. Die Kinder waren wie närrisch vor Freude und Julchen so aufgeregt, daß sie fast die ganze Nacht nicht schlafen konnte.

Obwohl auf mir schon schwerere Sorgen lasten, als dieß sonst bei Mädchen meines Alters der Fall ist, so gehe ich doch getrost an der Hand Gottes der Zukunft entgegen. Er hat mich bisher so väterlich geleitet, er wird es auch fernerhin thun.

In Deiner Liebe, meine theure Tante, die Du mir so treu

zur Seite stehst, darf ich ja besonders auch Seine Güte erkennen und bin gewiß voll des kindlichsten Dankes dafür!

Sehr ungern aber, liebe Tante, hören wir, daß Du so viel unwohl Dich befindest und stets Schmerzen leiden mußt. Der liebe Vater läßt Dich dringend ermahnen, Du möchtest doch Deine Gesundheit schonen und Dir nicht so viel zumuthen, da er wohl weiß, daß Du Dich stets für Andere aufopferst. Möchtest Du Dich recht bald vollkommen hergestellt fühlen!

Für die Abreise Edwins aus dem väterlichen Hause ist jetzt das neue Jahr bestimmt; er wird also noch über Weihnachten hier sein. Auf diese so nahe gerückte Zeit habe ich auch noch nicht die mindeste Vorbereitung getroffen, und ich sehe kaum ein, wie ich Alles allein vollbringen will.

Was Edwins Weißzeug betrifft, so sind noch ein halb Dutzend ganz neue Hemden für ihn da, die die liebe selige Mutter schon voriges Jahr für ihn machen ließ, um eine damals arbeitslose, würdige, arme Frau zu beschäftigen, und da er noch zwölf gute im Gebrauch hat, so eilt es wenigstens vor dem Frühling nicht mit neuen, was mir sehr angenehm ist. Seine übrigen Sachen werde ich alle pünktlich durchgehen und das Fehlende zu ersetzen suchen.

Nun lebe wohl, liebste Tante! Wir grüßen Dich Alle mit der zärtlichsten Liebe und ich bin

Deine stets dankbare Nichte
Maria.

Einundzwanzigster Brief.

Julius Lindtheim an Hermann Jäger.

Lieber Freund!

Beklage Dich nicht über mein langes Stillschweigen; Du erhältst Ersatz dafür durch Nachrichten, die Dir sehr willkommen sein werden. Nicht Du allein, auch ich habe Reisen gemacht. Vielleicht weniger lange und weite als Du, aber gewiß nicht minder angenehme.

Ein kleines Geschäft führte mich den Donaugegenden zu: nun hätte ich rechts auf kürzerem Weg dahin kommen können, aber ich machte linksum, um in Grünthal bei Deinem lieben Pflegevater einzusprechen. Nicht wahr, das war vernünftig: bereu's auch durchaus nicht.

Der liebe gute Mann nahm mich als den Freund seines Herzens-Söhnchens mit offenen Armen auf. Meine Absicht war, nur ein paar Stündchen mit ihm zu verplaudern und dann wieder im Galopp davon zu jagen — ich hatte meines Vaters Fuchsen bei mir, ein paar treffliche Thiere! — allein daraus wurde nichts. Ohne Weiteres ließ der Pfarrer meine Siebensachen aus dem Dorfhôtel holen und erklärte mir, ich müsse wenigstens bis morgen bei ihm bleiben, um heute Abend auch seinen Freund, den Justizrath Werner, kennen zu lernen.

Meine Gegenvorstellungen halfen alle nichts: Du kennst ihn ja, wie er in seiner gutmüthigen Dringlichkeit unüberwindlich ist: Ich ergab mich sonach in mein Geschick und blieb. Und hätte ich gewußt, was ich jetzt weiß, ich wäre noch viel lieber geblieben. Doch Alles der Ordnung nach.

Daß wir nun Kaffee tranken, Cigarren rauchten, von Dir sprachen, das siehst Du Alles wie hingemalt. Doch muß ich nebenbei sagen, wie es meinen Ohren recht wohl that, den guten Mann mit so wahrhaft väterlicher Liebe und Sorge von Dir sprechen zu hören. Es ist eine süßklingende Musik, von dem Freunde aus einem dritten Munde Gutes zu hören. Nun, das weiß Jedermann, also weiter! Nachdem dieses Kapitel nicht eben erschöpft — dieses Compliment wäre unfein — aber doch gehörig durchgesprochen war, hatte sich, um dichterisch zu reden, die Sonne bereits ziemlich tief gesenkt und bald mußte ihre strahlende Helle durch ein trauriges Talglicht ersetzt werden, oder kurz gesagt: es war Nacht. Und nun, sagte der Pfarrer, ist es Zeit, daß ich Sie zu meinem Freunde führe.

Wir wanderten aus dem Dörfchen hinaus einem, wie ich erst des andern Tages sah, höchst niedlichen Häuschen zu. In dieses traten wir ein, stiegen die Treppe hinauf und öffneten das Wohnzimmer. Schon die regelmäßig viereckige Form des

Zimmers, das weder zu klein noch zu groß, weder zu hoch noch zu niedrig ist, sowie die ganze passende Einrichtung desselben macht auf den Eintretenden den angenehmsten Eindruck von Behaglichkeit: man meint, nicht zum ersten Mal, nein, schon unendlich oft und gern über die Schwelle gekommen zu sein. Aber freilich nach diesen allgemeinen Bemerkungen bleibt der Blick an dem Lichtpunkt des Zimmers, das heißt: wo eben das Licht steht, ruhen. Das Licht aber stand auf einem kleinen, runden Tisch vor dem Sopha; ein junges Mädchen in schwarzer Kleidung von 16 bis 17 Jahren saß dabei, neben ihr ein kleines, vierjähriges Schwesterchen, dem sie aus einem Bilderbuch zu erzählen schien, und endlich ein etwa achtjähriger braungelockter Knabe, der mit Schreiben beschäftigt war und nebenbei auch auf die anmuthigen Erzählungen der Schwester lauschte. Gewiß ein Bild der lieben Häuslichkeit für den Pinsel eines Ostade.

Unser Eintritt — wenigstens der meinige — überraschte das Trio ein wenig. Allein da sie den lieben Freund des Hauses erblickten, waren sie alle Drei voll unbefangener Freude. Die Kleinen sprangen sogleich fort, den Vater herbei zu holen, während Maria, die älteste Schwester, uns auf's Freundlichste Sitze anbot.

Die Ueberraschung war jetzt ganz auf meiner Seite, denn Dein Pflegevater hatte mir — vielleicht aus ein wenig Schelmerei, vielleicht auch aus Gleichgültigkeit, denn solche Dinge sind im sechzigsten Jahre etwas minder wichtig als im dreiundzwanzigsten — kein Sterbenswörtchen davon gesagt, daß sein Freund Werner Familie, geschweige ein so feines Töchterchen habe.

Indessen erschien der Justizrath. Die Kinder wurden an einen Nebentisch und am Ende in's Bett verwiesen. An dem runden Tischchen blieb von der übrigen Gruppe nur noch die Hauptperson, die liebenswürdige Maria, zurück, und bald war ein allgemeines, heiteres Gespräch eingeleitet, an welchem Maria mehr durch bedeutende Blicke und durch sanftes Lächeln als durch Worte Theil nahm, so ernstlich ich mich auch bemühte, sie in die Unterhaltung zu ziehen. Das Wenige aber, was sie sprach, war so vernünftig, so nachdenksam und so jungfräulich zart, daß es

kein Wunder war, wenn man gerne mehr aus ihrem schönen Munde gehört hätte.

Aber was treibe ich! Ich wollte Dir ja eigentlich von Deines Pflegevaters Freund erzählen und habe nun fast über der Tochter den Vater vergessen. Der Justizrath ist ein Biedermann: dieß drückt sich in seinem Aeußern, in seinen Worten, ja ich möchte sagen in allen seinen Bewegungen aus. Aber das freundlich Zuvorkommende, das Einem das Herz gleich gefangen nimmt, das hat er nicht. Auch gibt er sich nicht auf den ersten Augenblick so ganz ohne Rückhalt hin. Ich glaube, daß er ein sehr treuer Freund sein kann, wie er es Deinem Pflegevater auch ist, aber daß man sein Vertrauen erst erworben haben muß. Dir wird es nicht fehlen, Du wirst für ihn taugen; Du bist ernst und vernünftig genug; ich wäre zu leichtsinnig, zu geschwätzig für ihn. Indeß sprach er selbst viel und interessant; er ist ein gescheidter Mann und hat die Welt und namentlich die staatlichen Einrichtungen derselben schon von verschiedenen Seiten beobachtet und durchdacht.

Der Abend flog schnell dahin und bald war es Zeit zur Heimkehr. Der Pfarrer und ich wollten aufbrechen, allein der Justizrath gab es nicht zu, indem er in guter Laune sagte: „Wir sind jetzt so traulich beisammen, warum uns schon trennen?" Dann wandte er sich lächelnd gegen seine Tochter: „Wie steht's, Maria, Du bist ja eine gute Wirthin, kannst Du Deine Abendtafel so einrichten, daß unser lieber Pfarrer und sein Gast auch noch ein Plätzchen daran finden?" — Hold erröthend erwiderte munter das Mägdlein: „Warum nicht, lieber Vater, besonders wenn die Herren statt leckerem Appetit viel Genügsamkeit mitbringen!" — „Nun, ich denke, Maria," rief Dein Pflegevater darein, „Du kennst mich nicht gerade als ein Leckermaul, und was meinen jungen Freund betrifft, so wird ihm die angenehme Wirthin das ländliche Mahl versüßen; an meinem Tisch hätte er sich das Eine ohne das Andere gefallen lassen müssen." Daß Dein Freund seinen ganzen Vorrath von Galanterie aufbot, um diese Worte, die ihm aus der Seele gesprochen waren, auf die artigste Weise

zu bestätigen, begreifst Du wohl, und so war der Handel bald abgeschlossen und das Nachtessen im Pfarrhaus abgesagt.

Nicht mit ängstlicher Hast eilte jetzt Maria in die Küche, um den Speisezettel zu verändern, nein, erst nach einiger Zeit und mit aller Ruhe, ohne widerliches Hin- und Herjagen gab sie ihre Befehle oder legte wohl auch selbst mit Hand an's Werk, denn sie blieb ein halb Stündchen aus. Dann erschien sie wieder mit derselben Ruhe, wie sie uns verlassen hatte, und mit einem schneeweißen Tischtuch und Servietten, deckte den Tisch selbst auf's Sorgfältigste und ließ dann die Suppe hereinbringen, indem sie uns mit einnehmender Freundlichkeit bat, den Theetisch mit dem Eßtisch jetzt zu vertauschen.

Es war ein einfaches aber vortreffliches Mahl.

Daß sie keine Fleischspeisen vorsetzen konnte, darüber glaubte sich Maria nur beim fremden Gast entschuldigen zu müssen; der Pfarrer war selbst von der Unmöglichkeit überzeugt. Aber wie gern vergaß diesen etwaigen Mangel der fremde Gast in einer so angenehmen Umgebung. Als Nachtisch brachte sie noch schönes Obst, Anisbrod und Kümmellikör herbei, und nie glaubte ich vorzüglicher gespeist zu haben.

Ja, mein lieber Hermann, ich kann Dir versichern, Dein Grünthal hat durch diese treffliche Familie eine Zierde gewonnen, wie Du Dir sie gar nicht denken kannst! Hat Dich indessen nicht Dein lieber, alter Pflegevater, nicht Dein treuer Jugendfreund in's Heimathland zurückgezogen, so sollten es jetzt wenigstens die neuen Ansiedler thun! — Hat Dir denn der Pfarrer noch gar Nichts von ihnen geschrieben und bist Du denn gar nicht neugierig, ihre Bekanntschaft zu machen? Der Vater wird, dafür stehe ich, Deinem Verstand trefflich behagen, aber vor der Tochter nimm Dein Herz in Acht: so vernünftig Du auch bist, es könnte Dir hier doch einen Streich spielen. Glaube deßwegen aber nicht, Maria sei schön — es fällt mir jetzt eben ein, daß ich Dir noch gar Nichts von ihrem Aeußern gesagt habe. Sie ist nicht, was man eigentlich schön heißen kann. Ihre Figur ist mehr klein als groß, aber zierlich gebaut, und ihr Gesicht, ein liebliches Oval, zeichnet sich weniger durch regelmäßige Züge

als durch Freundlichkeit und einen bedeutsamen Ausdruck aus. Dazu mögen denn freilich ihre großen, blauen, vielsagenden Augen, von auffallend langen und dunkeln Wimpern überschattet, das Meiste beitragen. Diese blauen Augen sind so schön, wie ich noch nie ähnliche gesehen habe, und passen vollkommen zu der reinen, weißen Stirne und den dunkeln, glänzenden Haaren. Dem ganzen Wesen Maria's ist eine Ruhe, eine Würde möchte ich sagen, aufgeprägt, wie man sie gewöhnlich nur bei älteren Personen findet, und die ihr, die schon so frühe die Pflichten einer Mutter und Hausfrau übernehmen mußte, ganz besonders gut ansteht. Dabei hat sie etwas kindlich Frohes, das ihr vernünftiges Betragen weder steif noch affektirt erscheinen läßt.

Doch was bemühe ich mich so viel mit Beschreibungen: komm, sieh und siege, und dann will ich Dein fröhlicher Brautführer werden.

Erst gegen Mitternacht wurde die Tafel aufgehoben und vergnügt wanderten wir dem Pfarrhause zu, ich mit der bestimmten Absicht, morgen vor Tag das gastfreundliche Grünthal zu verlassen. Allein eine Nacht ändert oft viel. Als ich ziemlich spät des Morgens erwachte, fiel es mir ein, daß es doch höchst nothwendig sei, heute dem Justizrath noch einmal für die freundliche Aufnahme, die er einem Fremden gewährt hatte, zu danken. Ich entschloß mich also immerhin noch ein Paar Stündchen zu bleiben, und kaum bedurfte es des freundlichen Zuspruchs Deines lieben Pfarrers, mich noch bis nach Tisch aufzuhalten. Um eilf Uhr begab ich mich zu den neuen Freunden. Maria war überrascht, mich, den sie über Berg und Thal sich dachte, noch hier zu sehen, doch schien's mir, es war ihr nicht unangenehm; auch ihr Vater kam mir freundlich entgegen. Die Kinder, die ich gestern so flüchtig gesehen hatte, lernte ich jetzt erst kennen: sie waren gleich ganz zutraulich und bekannt. Edwin ist ein schöner, lebhafter Knabe und das kleine Julchen ein wunderliebliches naives Kind. Aber die Art, wie Maria die Kleinen behandelt und mit welcher Liebe sie an ihr hängen und ihr Gebot achten, ist wirklich einzig! Eine so jungfräuliche Mutter oder mütterliche Jungfrau ist doch etwas überaus Schönes und Achtungswürdiges,

und schied ich gestern Abend nur mit dem Eindruck von Maria's Liebenswürdigkeit, so verließ ich sie heute erfüllt von reiner Hochachtung. Ihr irgend Etwas zu sagen, das nur entfernt einer Schmeichelei gleich gesehen hätte, wäre mir rein unmöglich gewesen und hätte mich in meinen eigenen Augen tief erniedrigt. Aber mit Herzlichkeit bot ich ihr die Hand, als endlich doch der Abschied kommen mußte, und bat sie, fast gerührt — und das kommt, wie Du weißt, nicht allzu oft an mich — dem fremden Gast ein freundliches Andenken zu bewahren. Mehr ihre Augen als ihre Lippen versprachen es. Der Justizrath lud mich dringend ein, auch die Rückreise wieder über Grünthal zu machen und nochmals Pfannkuchen mit ihnen zu speisen. Ich sagte es nur unbestimmt zu und — habe es nicht gethan. Meine Geschäfte führten mich einen andern Weg, und ich glaube, es war gut so. Auch der Abschied von Deinem lieben Pflegevater that mir weh; es ist doch ein gar lieber, edler Mann.

Ich fuhr nun nach dieser idyllischen Episode rasch meinem Ziele zu, das ziemlich prosaisch war und mit dem Dich zu langweilen ich mich wohl hüten werde. Ueberhaupt hast Du jetzt den Rahm von der Milch, darum bleibt die übrige Dir zugedachte Reisebeschreibung wohl in der Feder, und es werden Dir hiemit nur noch die herzlichsten Grüße gesagt von

Deinem Julius.

Zweiundzwanzigster Brief.

Emilie an Maria.

Liebste, theuerste Maria!

Dem gemischten Inhalt Deines letzten lieben Briefes bin ich treulich auch mit gemischten Empfindungen gefolgt und habe bald mit der Weinenden geweint, bald, und das noch viel lieber, mit der Fröhlichen mich gefreut. Auch die liebe Mutter haben Deine Berichte tief bewegt und ihre innigste Theilnahme hervorgerufen, und der Wunsch, Dich, Du liebe, gute, verwaiste Freundin, noch bei uns zu haben, und besonders an diesem Tag bei uns gehabt zu haben, erfüllte uns lebhafter als je! Indessen muß

man sich in das Unabänderliche, so gut es gehen will, zu schicken suchen und sich mit der Hoffnung des Wiedersehens trösten!

Seit ich Dir das letzte Mal geschrieben habe, meine geliebte Maria, ist eine bedeutende Veränderung mit mir vorgegangen. Du siehst mich mit großen Augen an! Ja denke nur: ich bin mit einem Mal vom Kind zum Fräulein vorgerückt, d. h. in die Abendgesellschaften der Frau von Peters aufgenommen worden.

Du weißt, daß diese geistreiche und liebenswürdige Dame in jeder Woche einen Abend eine ausgewählte Gesellschaft bei sich empfängt. Die jungen Leute, die gewürdigt werden, dahin zu kommen, schätzen sich glücklich um der angenehmen Unterhaltung willen, die theils in Musik, theils in witzigen Gesellschaftsspielen, Tableaux u. s. w. besteht. Aber auch die Eltern sind erfreut darüber, weil sie überzeugt sind, daß ihre Söhne und Töchter nirgends besser und angenehmer als hier diejenigen Eigenschaften erlernen können, die vielleicht nicht wesentlich zum Lebensglück, aber auf jeden Fall eine erwünschte Beigabe eines gebildeten Menschen sind: nämlich Lebensart, feine Umgangssitte, überhaupt gewandtes, gefälliges Benehmen.

Aus diesen Gründen nahmen auch meine lieben Eltern die Einladungskarte, die vor drei Tagen für Deine Freundin auf gestern Abend einlief, gerne an. Aber ach, es war eine Schule, ja wohl eine Kreuz- und Leidensschule für sie! Doch höre nur weiter! Das wichtige Ereigniß rief sogleich — denn ich bin ja ein Mädchen — eine sehr ernsthafte Sorge hervor, nämlich die heidnische: womit sollen wir uns kleiden? Zwar wenn nur höchstens zwei brauchbare Kleider zu so erhabenem Zweck sich im Schranke befinden, sollte die Wahl nicht allzu schwierig sein. Dennoch schwankte die große Zeitfrage ziemlich lange zwischen Weiß und Gefarbt, da erschien Emma Leer, die auch geladen war, und entschied für's Erste. Ein weißes Kleid also und ein himmelblaues Leibband schmückten Deine Freundin, und als ihr auch eine dergleichen blaue Schleife an der Seite neben den blonden Locken saß, war sie bei ihrem letzten Blick in den Spiegel recht wohl mit sich zufrieden.

Bis dahin ging Alles gut, denn sich zu putzen, soll — sagt man — ein natürliches Talent der jungen Mädchen sein, und dieses Studium erfordere deßwegen nicht die größte Mühe. Allein je näher die erwartete Stunde heranrückte, desto stärker klopfte das kleine Herz — nicht etwa aus Freude, nein, aus purer Angst, und wahrlich nicht umsonst. Denn ach, wie war mir beim Eintritt in den prächtigen, glänzend erhellten Salon, der von so vielen schönen Herren und Damen wimmelte! Tausend Stunden wäre ich lieber davon entfernt gewesen. Endlich faßte ich Muth, machte der Frau des Hauses einen artigen Knix und flehte mit den demüthigsten Blicken rechts und links das eine und das andere bekannte Mädchengesicht um Erbarmen an. Diese, zum Ruhm sei es gemeldet, weideten sich nicht an meiner Angst, sondern nahmen sich meiner großmüthigst an, so daß meine Seelenstärke mit Riesenschritten wuchs und ich schon ohne Herzklopfen den Thee zu trinken hoffte. Aber da ereignete sich ein bedeutendes Unglück. In etwas weitem Kreis am Tische sitzend, mußte ich die Tasse in der Hand halten, während ich trank. Ich wollte dieß auf's Zierlichste thun, allein der silberne Löffel verlor das Gleichgewicht und fiel mit großem Lärm zu Boden. Schnell bückte ich mich, um ihn fast noch im Fallen zu erhaschen, da sprang ein halbes Dutzend galanter Herren gleichfalls herbei, und so entstand ein Allarm, daß ich heute noch nicht begreife, welcher gute Genius es verhütete, daß ich nicht in der allergrößten Verlegenheit die volle Tasse über das schöne, weiße Kleid und das blaue Leibband gegossen habe. Gottlob, es geschah nicht — aber male Dir die spöttischen Gesichter im ganzen Kreis! Ich wenigstens habe sie mir gemalt; ob sie in der Wirklichkeit existirten, weiß ich nicht zu sagen, denn eine Viertelstunde lang wagte ich nicht mehr, den in tiefer Scham gesenkten Blick zu erheben.

Das war aber nur das Vorspiel zum großen Drama, oder soll ich's Tragödie nennen?

Als der Thee getrunken war und sich meine Lebensgeister nach diesem Schrecken wieder einigermaßen erholt hatten, ging erst die wahre Noth an. Gesellschaftsspiele wurden vorgeschlagen,

aber nicht etwa so kindische, wie wir sie bisher getrieben hatten, wie z. B.: wie lieben Sie es? oder wie gefällt Dir Deine Nachbarschaft? u. s. w., nein, lauter sinn- und geistreiche. Da sollte man bewander' sein in der griechischen Götterlehre, in der Geschichte und Völkerkunde, in der Geographie, und Gott weiß in was Allem. Ach, welch' ein Unglück, denn von all diesen schönen Dingen weiß ich Aermste so viel als nichts. Kein Wunder, daß mir diese Unterhaltungen nicht Spiele, sondern der fürchterlichste Ernst zu sein däuchten, und schon die Vorbereitungen dazu erklärten mir mit einem Mal die Examenscheu unserer jungen Herren. Während es mir bald kalt, bald heiß vor Angst ward, entging dennoch meinem weiblichen Scharfblick nicht, daß auch einer und der andern meiner kleinen Nachbarinnen es etwas unheimlich zu werden anfing, und diese Entdeckung hob meinen tiefgesunkenen Muth wieder — nicht aus Schadenfreude, aber es ist doch süß, Leidensgefährten zu haben, wär's auch nur in der Unwissenheit!

Endlich nach langem Berathen kam's zum Spiel. Aber die galanten Herren sollen leben! Hatte mir ihre übergroße Gefälligkeit auch beim Löffelunglück den Angstschweiß ausgepreßt, so war ich doch hochbeglückt, als sich jetzt einer derselben des Neulings erbarmte, sich zu mir setzte und mir glücklich und so unvermerkt durchhalf, daß ich mit allen Ehren, ja flott bestand. Ein oder zwei gute Einfälle hatte ich auch selber, und als einmal die erste Noth vorüber war, wurde ich ganz keck und brachte meine Witzlein an, die meinem Nachbar besonders wohl gefielen. Du möchtest wohl hören, wie der Edle geheißen? Ja, das geht nicht so geschwind! Rathe nur und zerbreche Dir Dein Köpflein; das nächste Mal sollst Du es dann erfahren.

Da nun aber nicht jede der jungen Damen so glücklich war, einen so gefälligen Nachbar zu haben und sich bei mancher eine kleine Verlegenheit kund that, so wurde beschlossen, daß man für's nächste Mal etwas vorbereiteter erscheinen solle. Diesem Beschluß zufolge wurden z. B. mehrere Titel von allgemein bekannten Opern und Theaterstücken aufgeschrieben, unter einander gemischt und an die einzelnen Personen der Gesellschaft aus-

getheilt, mit der Aufgabe, daß Jedes die historischen Notizen des dem Stück zu Grunde liegenden Inhalts schriftlich oder mündlich der Gesellschaft mittheilen müsse. So erhielt ich: Coriolan. Welch eine Arbeit für mich, die Unbewanderte in der römischen Geschichte! Andern fiel die Jungfrau von Orleans, Maria Stuart, Egmont, Masinissa u. s. w. zu.

Der Abend war endlich vorüber gegangen — wie eigentlich unser ganzes Leben — unter Furcht und Hoffnung, und als ich gegen eilf Uhr mit unserm alten Johann und seiner Laterne nach Haus trippeln wollte, meinte der Herr Nachbar, es wäre doch sicherer, wenn er, als der Dritte im Bunde, mich auch geleitete. Was wollte ich machen? Ich ließ es geschehen, und so wohl geleitet kam ich dann glücklich in der Heimath an. Des Nachts summten mir die Gestalten von gestern noch ein wenig im Kopf, aber diesen Morgen stund ich rasch und behende wie sonst auf, und jetzt kommt mir Alles fast wie ein Traum vor, über den man sich halb freut, halb ängstigt.

Bei Dir, geliebte Maria, an Deiner Seite wäre es doch besser, als in der schönsten Gesellschaft. Doch das ist vorbei!

Leb' wohl, meine Herzensfreundin. Laß bald Angenehmes von Dir hören. Deine Emilie.

Nachschrift. Bald hätte ich vergessen, Dir zu sagen, daß ich nicht ermangelte, dem Hansel die ihm erwiesene Ehre zu vermelden. Aber denke, welcher Undank: er erwiderte nicht nur nichts darauf, sondern ließ im Gegentheil deutlich merken, daß ihm das neulich von Julchen versprochene, wiewohl nicht erhaltene Stück Zucker viel lieber gewesen wäre. Eine niedrige Natur!

Dreiundzwanzigster Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Geliebte Tante!

Während meine Wasch auf dem Boden zum Trocknen hängt — denn leider war ich mit der Witterung nicht so glücklich als ich es wünschte — benütze ich diese Ruhezeit, um Dir, liebe Tante, Einiges zu erzählen.

Mich genau an Deine Vorschrift haltend, und so viel als möglich selbst dabei gegenwärtig, ging das Waschen gut von Statten. Nur bemerkte ich, daß die mir von des Pfarrers Haushälterin empfohlenen Wäscherinnen zwar pünktlich, aber nicht so flink wie diejenigen in der Stadt arbeiten. Ich werde deßhalb in Zukunft eine weiter, d. h. drei statt zwei nehmen müssen. Da aber auch der Lohn hier geringer ist, so wird es sich dadurch wieder gleich stellen.

An dem Tage, an welchem ich mit Katharine das Einseifen der Wasch selbst besorgte, kam ich gegen Abend, durch diese Arbeit ziemlich vernachlässigt in meiner Kleidung, von der Waschküche in's Wohnzimmer zurück. Ei, dachte ich, was soll ich mich heute noch umkleiden, ist doch der Tag bald um! Plötzlich fiel mir ein, wie die geliebte Mutter nie auch nur eine Stunde lang in unordentlichen Haaren oder in unpünktlicher Kleidung sich sehen ließ. Diesen Beweis von Achtung, sagte sie, ist man nicht Fremden, die etwa noch kommen können, sondern sich selbst und seinen Hausgenossen schuldig. In diesem Gedanken half ich nun wie der Wind meiner Unordnung ab und setzte mich dann ganz vergnügt zu den lieben Kindern.

Mit Eintritt der Nacht erschien unser gewöhnlicher Abendbesuch, der liebe Pfarrer, aber dießmal in Gesellschaft eines jungen Mannes, den er uns als einen Herrn Julius Lindtheim, einen Freund seines Pflegesohns, vorstellte. Aufrichtig gestanden, war ich nun doppelt froh, meiner Bequemlichkeit nicht nachgegeben zu haben.

Die Herren unterhielten sich gut zusammen, und endlich lud der liebe Vater sie gar ein, bei uns zum Abendessen zu bleiben. Das war mir denn doch ein kleiner Schrecken, denn meine Küche war gerade an diesem Tage sehr einfach bestellt. Ich hatte eigentlich im Sinn gehabt, mit den Mädchen nur Kartoffeln und Butter zu essen und für den lieben Vater ein wenig Apfelbrei zu kochen, was er gerne ißt. Anmerken ließ ich mir jedoch nichts, sondern besann mich schnell, was jetzt zu thun sei, und eilte dann hinaus, um die frugale Mahlzeit noch durch Pfannkuchen und Salat zu vervielfältigen. Die Herren

schienen ganz wohl zufrieden und setzten ihre heiteren Gespräche bis gegen Mitternacht fort. Herr Lindtheim besuchte uns auch den andern Tag noch ein wenig, und versprach halb und halb, auf seiner Rückreise abermals Pfannkuchen bei uns zu essen. Es ist ein recht angenehmer junger Mann, mit offenem Herz und Sinn. Sein Freund, des Pfarrers Pflegesohn Hermann Jäger, an dem der liebe Pfarrer mit Vaterzärtlichkeit hängt, scheint, der Beschreibung nach, wenig heiter, mehr ernsthaft zu sein. Er wird auf den Frühling hier erwartet in Begleitung eines Herrn von Strahlenau. Der Pfarrer freut sich ungemein auf diesen Besuch.

Diese kleine Unterbrechung unsers gewöhnlichen Stilllebens war aber nicht die einzige. Wir waren auch einmal in der Oberamtsstadt. Obwohl der liebe Vater die persönliche Bekanntschaft des Präceptors, zu welchem Edwin kommen wird, schon im Pfarrhaus gemacht hatte und die vortheilhafte Schilderung des Pfarrers von ihm ganz bestätigt fand, so wünschte er doch auch die Frau und die Einrichtung des Hauses, wenn auch nur mit flüchtigem Blick, zu prüfen, ehe er sein liebes Kind derselbigen übergeben sollte. Dieser Wunsch war eine Hauptveranlassung zur Reise. Daneben hielt er es für nöthig, auch noch einige andere Besuche zu machen. Der Oberamtsrichter ist ein Universitätsfreund des lieben Vaters und hatte nicht so bald erfahren, daß wir in Grünthal angekommen seien, als Einladung auf Einladung erfolgte. Auch den Oberamtsarzt wollte der Vater kennen lernen und sonst noch Mehreres besorgen. Er wünschte, daß ich ihn begleiten möchte, was ich natürlich sehr gerne that. Halb verfehlt war jedoch unsere Reise, in so fern wir den Herrn Präceptor und seine Frau, die zur Hochzeitsfeier einer Schwägerin verreist waren, nicht trafen. Dieser Umstand war freilich sehr bedauerlich, allein die Freundlichkeit und Manierlichkeit des Dienstmädchens, so wie das reinliche Hauswesen machte uns doch einen ganz guten Eindruck, und der liebe Vater meinte, dieß seien unverkennbare Merkmale einer guten und geordneten Hausfrau und sprechen ihr das unzweideutigste Lob.

Der Oberamtsrichter und seine Frau nahmen uns mit vie-

ler Herzlichkeit auf. Es sind auch zwei erwachsene Töchter da, die sich mir sogleich freundlich näherten. Mathilde, die jüngere, gefiel mir besonders wohl; die ältere Schwester Bertha kam mir ein wenig eitel und affektirt vor.

Das Städtchen selbst ist recht freundlich, auch kann man fast alle Bedürfnisse gut und billig daselbst haben.

Aber auch in unserem eigenen Dörfchen habe ich indessen einen Schatz entdeckt, der mich ganz außerordentlich freut.

Gleich in den ersten Tagen unseres Hierseins bemerkte ich im Dorf ein kleines Haus, das sich durch Reinlichkeit und Niedlichkeit auszeichnete, an welchem aber alle Läden geschlossen waren. Der Pfarrer sagte mir, daß es von der Wittwe des Doktor Berthold und ihrer Tochter bewohnt würde; er bedauerte, daß diese brave Frau auf mehrere Monate zu ihrem Bruder verreist sei, weil der Umgang der Mutter und Tochter für mich gewiß sehr wünschenswerth wäre. Diese sind nun zurückgekehrt und der liebe Pfarrer machte mich sogleich mit ihnen bekannt. Die Mutter ist eine liebe, freundliche Frau. Die Tochter, einige Jahre älter als ich, ist auch freundlich, aber sie hat etwas Ernstes, Zurückhaltendes, so daß man sich auf den ersten Augenblick mehr zu der Mutter, als zu der Tochter hingezogen fühlt. Beide scheinen sehr religiös zu sein. Sie luden mich ein, recht oft zu ihnen zu kommen und auch sie wollen mich besuchen. Diese neue Bekanntschaft ist mir natürlich äußerst willkommen, da ich mich bisher doch so gar allein und vereinzelt gefühlt habe. Meine liebe Emilie erfreut mich wohl zuweilen durch ihre lieben, heiteren Briefe, aber das ist doch immer nur ein kleiner Ersatz für die Entbehrung ihres lieben Umgangs.

Du weißt nun, liebe Tante, alle meine kleinen Erlebnisse. Darf ich auch bald auf ein liebes Briefchen von Dir hoffen? Gewiß! Lebe wohl! Vater und Geschwister grüßen Dich herzlich mit mir. Ganz

Deine dankbare Nichte

Maria.

Vierundzwanzigster Brief.

Hermann Jäger an den Pfarrer von Grünthal.

Mein geliebter Pflegevater!

Mit wahrer Beruhigung vernahm ich Ihre letzten Nachrichten, die mir nicht nur die erfreuliche Versicherung Ihres Wohlbefindens gaben, sondern mir auch Ihr freundliches Verhältniß mit der Werner'schen Familie schilderten. Ueberdieß hat unlängst mein Freund Lindtheim, für dessen gastfreundliche Aufnahme ich Ihnen herzlich danke, mir gar vieles Angenehme hierüber erzählt. Er war höchlich erfreut, von Ihnen, mein verehrter, väterlicher Freund, sich so gütig empfangen und durch Sie mit der liebenswürdigen Familie bekannt gemacht worden zu sein. Hat es mich ohnehin schon längst herzlich verlangt, auch wieder einmal meine Heimath zu sehen, so müssen diese reizenden Beschreibungen nur dazu beitragen, meinen Wunsch noch lebhafter zu machen. Allein wenn ich hier meine Freundespflicht vollkommen erfüllen will, ist die Aussicht doch noch nicht so ganz nahe, und, aufrichtig gestanden, es knüpfen sich auch hier immer festere Bande, die mich an den Abschied nicht ohne Wehmuth denken lassen. Die Dankbarkeit gegen die Baronin, und wohl auch gegen den kranken Verwalter selbst, waren anfänglich die einzigen Gründe, die mich zum Hierbleiben bestimmten. Den Verwalter kannte ich als einen sehr biedern, ehrlichen Mann und dann als einen vollkommen tüchtigen Landwirth. Gegen mich betrug er sich jeder Zeit zuvorkommend und gefällig, aber wir sprachen selten mehr und anders mit einander, als was zur Arbeit gehörte. Jetzt erst auf seinem langen und beschwerlichen Krankenlager, bei welchem ich mir es zur besondern Pflicht gemacht habe, ihn oft zu besuchen, erschließt sich mir das vortreffliche Gemüth dieses Mannes und sein tief religiöser Sinn, der in ihm unter den Stürmen des Lebens geboren wurde. Er besitzt keine gelehrte, ja nicht einmal viel allgemeine Bildung, selbst seine ökonomischen Kenntnisse sind meist auf dem Felde der Erfahrung gesammelt worden, und erst später hat er sich auch

die Theorie zu Nutzen zu machen gesucht. Aber er hat sich gewöhnt, in der heiligen Schrift und in seinem Herzen seinen Gott zu suchen und zu finden, und das hat sein Wesen geläutert und veredelt und bewahrt sein Benehmen vor jeder rohen und ungebildeten Aeußerung. Ach, wie verkehrt ist es doch, wenn die Bildung, auch die äußere, nur immer von außen in den Menschen hineingebracht werden will; von innen muß sie kommen, wenn sie rechter Art sein soll. Der wahre Christ, der in der Tiefe seines Herzens sich selbst kennen und seine Mitmenschen als Kinder eines Vaters lieben gelernt hat, ist demüthig, mitleidig, wohlwollend, und deßwegen gewiß auch freundlich, gefällig, aufopfernd, nicht aus sogenannter Lebensart, nein, aus herzlicher Liebe, und wie ganz anders ist das! Der Verwalter war nicht so glücklich, durch eine sorgfältige Erziehung oder durch eine kräftige Leitung von den gewöhnlichen Verirrungen der Jugend zurückgehalten zu werden. Sein lebhaftes Temperament bildete den Keim der Sünde frühzeitig in seinem Herzen aus und er trug ihm üble Früchte. Eine Neigung zu einem jungen Mädchen, von der er ganz eingenommen wurde, rettete ihn zwar vor äußeren Unordnungen, entfremdete ihn aber immer mehr von Gott. Sie wurde sein Ideal, sein Alles. Da entdeckte er ihre Untreue! Wuth und Verzweiflung traten an die Stelle seiner Liebe und er war nahe daran, zum Mörder zu werden, aber der barmherzige Gott hat kein Gefallen am Tode des Gottlosen, sondern daß er sich bekehre und lebe. Als er ausgegangen war, seinen Nebenbuhler zu erschlagen, verfehlte er in seiner Leidenschaft den Weg und fiel in einen tiefen Abgrund. Erst nach mehreren Stunden entdeckt und für todt in's nächste Dorf gebracht, wurde er hier, bewußtlos und lebensgefährlich verwundet, der Pflege des Wundarztes übergeben. Viele Wochen lang mußte er auf dem schmerzhaftesten Krankenlager ausharren. Ein Geistlicher nahm sich seiner an, nach Leib und Seele. Es war, was er erst später erfuhr, der Bruder seines Todfeindes. Er genas endlich, aber nicht nur von seinen Körperleiden — viel Größeres war an seiner Seele geschehen. Er hatte seine Schuld erkennen und Barmherzigkeit suchen lernen. Er dachte jetzt nicht mehr daran, was ihm Böses

widerfahren, sondern nur, was er Böses gethan hatte; er wollte von keiner Rache mehr hören, sondern nur von Gnade für sich und Andere.

Als er von seinem Schmerzenslager zum ersten Mal wieder in die Natur hinaus trat, schien ihm Alles neu: des Himmels Blau, des Waldes Grün, die ganze Schöpfung, er sich selbst. In tiefer Anbetung und Beugung hätte er mögen die ganze Welt umarmen. Versöhnt und versöhnend warf er sich nieder vor dem Gott, der sein Herz neu gemacht hatte und dem er ganz es zu weihen heilig gelobte. So aber blieb's nicht. Mit dem Steigen der körperlichen Kraft sank die Begeisterung und die alten Tücke tauchten wieder auf. Vergeben schien ihm Schwäche, treue Liebe zu seinem Erlöser Aberglauben, frommer Wandel finstere Kopfhängerei. Er wollte zurück in sein voriges Leben, aber er konnte nicht mehr. Es hielt ihn etwas, ein Stachel in seinem Gewissen: er vermochte nicht mehr mit Freuden zu sündigen. Ein jahrelanger schmerzlicher Kampf entstand in seiner Seele, aber die Gnade Gottes siegte in ihm. Ununterbrochene Arbeit, strenges Beobachten seiner selbst und vor Allem anhaltendes und ernstliches Gebet waren und sind seine Schutzmittel vor Rückfällen. Er wurde ein trefflicher Mensch in den Augen seiner Mitmenschen; in seinen eigenen und den Augen Gottes bleibt er ein Sünder, der täglich die Schwachheit seiner Natur, aber auch die Kraft seines Herrn fühlt.

Er heirathete nicht, verkaufte seine eigenen wenigen Güter, begab sich auf Reisen und endlich in die Dienste der Strahlenau'schen Gutsherrschaft. Mit seltener Treue und Umsicht stand er seinem Beruf vor, bis ihn voriges Spätjahr, wahrscheinlich in Folge seiner Anstrengungen, die schwere Krankheit befiel, die auch die alten Schmerzen seines grausam verwundeten Körpers wieder aufweckte. Lange schwebte er am Rande des Grabes; jetzt geben die Aerzte wieder Hoffnung zur Genesung. Ihm ist Beides recht, wie sein Herr es will. Gegen mich ist er voll Dankbarkeit — ach, gegen mich, der ich doch ihm Unendliches zu danken habe und noch nie mehr zu danken hatte, als da er aufhören mußte, mich im Landbau zu unterrichten, aber dadurch anfing,

mein Lehrer und Vorbild durch sich selbst, durch sein Leben, durch sein Leiden zu werden.

Sie verstehen nun selbst, mein väterlicher Freund, wie ich bei aller Liebe und Sehnsucht nach dem Vaterland, mich auch hier innerlich gefesselt fühle, und das ist noch nicht Alles. Der Verwalter hat mich auch zum Stellvertreter bei einer Anstalt gemacht, die seinem edlen Herzen sehr nahe liegt, und die mir ein Vergnügen gewährt, das ich mir entfernt nicht dachte. Daß sich sein christlicher Sinn auch in thätiger Menschenliebe äußern mußte, ist ja natürlich, und es war mir wohl bekannt, daß er im Verein mit der Baronin, die so gern zu allem Guten und Schönen die Hand bietet, im Dorfe eine kleine Wohlthätigkeitsanstalt gebildet hatte. Die Armen aber bloß leiblich zu unterstützen war ihm bei Weitem nicht genug, und da er bemerkte, auch wohl aus eigener trauriger Erfahrung wußte, wie mangelhaft oft der Unterricht der Dorfjugend zu Haus und in der Schule ist und doch nur durch das heranwachsende Geschlecht ein besserer Samen ausgestreut werden kann, so sammelte er in aller Stille erst nur vier, dann sechs junge muntere Knaben um sich, die ihn Sonntag Nachmittags oder sonst, wenn es die Arbeit erlaubte, auf Spaziergängen begleiteten. Neben manchen schönen Kenntnissen, die er ihnen von der Natur oder dem Landbau spielend beibrachte, ging sein Hauptaugenmerk darauf, ihren Geist überhaupt zu wecken, intellektuell, sittlich und religiös. Dabei stieß er dann freilich auf große Hindernisse und bald war's ihm klar, er müsse am A anfangen, um zum B kommen zu können. Doch erwarb er sich Liebe und Vertrauen, was schon Etwas war. Das Häuflein mehrte sich und jetzt hat er zwölf junge Leute, die mit Leib und Seel' ihm anhängen, denen er aber auch alle seine freie Zeit gewidmet, ihnen im Lesen, Schreiben, Rechnen nachgeholfen, sie in der Oekonomie unterrichtet und je nach der Eigenthümlichkeit eines Jeden unter ihnen auf Herz und Geist wohlthätig einzuwirken gesucht hat. Rührend ist es, wie diese wackern Knaben Alles aufsuchen, ihrem Freunde sein Krankenlager zu erleichtern. Dieses verlassenen Häuflein's, das jetzt also seines Lehrers beraubt ist, nehme ich mich nun indessen auch ein wenig an, und fehlen

mir auch die meisten der liebenswürdigen Eigenschaften, die den Verwalter befähigten, so segensreich unter ihnen zu walten, so habe ich doch wenigstens den guten Willen und sehe mich durch die Freude, die mir diese neue Wirksamkeit gewährt, und die Liebe der Kinder überreich dafür belohnt, daß ich ihnen manche Stunde, die ich sonst sehr angenehm im Schlosse zubrachte, aufopfere. Von Eugen muß ich dafür manchen Spott erdulden. Er nennt mich einen alten Schulmeister und will nicht glauben, daß ich einen Geschmack an dieser Beschäftigung finden könne. Selbst die Baronin schreibt es blos auf Rechnung meiner Liebe zu dem Verwalter und lobt mich darum. Nur allein die jüngste Tochter, die sanfte Anna, begreift es, weil sie in ähnlicher Weise, angeregt durch das Beispiel des Verwalters, schon einige Proben an jungen Mädchen gemacht hat. Freilich wollte es ihr so ganz noch nicht gelingen, da sie in jedem Betracht zu erfahrungslos ist, aber auf jeden Fall zieht sie durch solch menschenfreundliche Versuche Gewinn für ihr eigenes Herz, und die Liebe wird sie schon lehren, praktischer dabei zu Werke zu gehen.

Geht nun auch der Winter darüber hin, ehe ich zu Ihnen, mein verehrter Pflegevater, zurückkomme, sollte es sogar April oder Mai werden, nun, so komme ich dafür gereifter durch manche innere und äußere Erfahrung, und genieße indessen die Beruhigung, Sie in Freundeshand zu wissen. Mit besonderm Dank würde ich es erkennen, wenn Sie den abwesenden Pflegesohn im Voraus auch in die Freundschaft der liebenswürdigen Familie empfehlen wollten, bis es ihm möglich wird, dieß selber zu thun.

Genehmigen Sie indessen die Versicherung der herzlichsten und innigsten Verehrung und Dankbarkeit von

Ihrem gehorsamen Pflegesohn
Hermann Jäger.

Fünfundzwanzigster Brief.

Maria an Emilie.

Du hast mich, meine geliebte Emilie, einen recht hellen Blick in Dein Stadtleben hineinwerfen lassen. Beschreibst Du mir doch Alles so deutlich und lebendig, daß es ist, als wäre ich selbst dabei gewesen. Doch muß ich Dir aufrichtig bekennen, ich fühle mich durch die Entbehrung dieser Unterhaltungen nicht unglücklich. Abgesehen davon, daß aller Anfang schwer ist, und Du, nach Deinem eigenen Bekenntnisse, mehr Angst als Freude empfunden hast, so glaube ich, daß auch nach Ueberwindung dieser ersten Scheu für meinen Geschmack so große Gesellschaften nicht passend wären. Ich würde mich stets genirt, unbehaglich fühlen. Vielleicht trägt dazu hauptsächlich das Gefühl meiner Untauglichkeit bei. Weder witzig und gewandt von Natur, noch gut unterrichtet, würde ich mich jeden Augenblick beschämt und verletzt sehen. Gesetzt aber, ich besäße die mir fehlenden Eigenschaften, so glaube ich, wären dergleichen öffentliche Uebungen noch weniger für mich wünschenswerth, weil sie meiner Eitelkeit, die verborgen, aber desto tiefer in meinem Herzen sitzt, Thür' und Thor öffnen würden.

Das Alles ist bei Dir, meine geliebte Freundin, anders. Du gehörst zu den glücklichen, harmlosen Naturen, die sich des Lebens freuen und Andern Freude machen, ohne gleich so tief einschneidende Eindrücke zu empfangen, und Dein angeborener und angenehmer Frohsinn erwirbt Dir die Gunst Anderer, ohne sie erst suchen zu müssen, so wie Dir Dein natürlicher Takt überall zeigt, wie weit Du Dich Deiner heitern Laune überlassen darfst. Es gilt eben auch hier der weise Göthe'sche Spruch: „Eines schickt sich nicht für Alle!" Ich scheine nun einmal für die beschränktere Sphäre des einfachen Landlebens geboren zu sein, während Dir ohne Zweifel Dein Loos unter der höher gestellten Gesellschaft der Stadt auf's Lieblichste, wie ich hoffe, fallen wird.

Wünsche ich nun aber auch nicht gerade persönlich Deine Unterhaltungen zu theilen, so würdest Du Dich doch sehr irren, wenn Du glauben solltest, die Schilderungen derselben wären mir

uninteressant. Nein, im Gegentheil, diese gewähren mir ein überaus großes Vergnügen, und besonders wünschenswerth wäre mir zu hören, wie die Aufgaben das nächste Mal gelöst werden. Du kannst Dir daher ein großes Verdienst um mich erwerben, wenn Du mir nicht nur Deine eigene Erzählung, sondern auch etwas von der übrigen Gesellschaft mittheilest, da Dein treues Gedächtniß Dir dieß leicht gestatten wird. Und genau beim Lichte besehen, bist Du mir es schuldig, denn eine Strafe mußt Du doch haben, du schelmische Emilie, daß Du meine Neugierde also spannst und mir den Namen Deines gefälligen Nachbars so lange vorenthältst! Wie könnte ich mich jetzt rächen! Aber ich will großmüthig sein und Dir sogleich ehrlich beichten, daß ich indessen auch nicht ganz als Nonne gelebt, sondern Besuche gegeben und — empfangen habe. Ja, auch Besuche empfangen. Nicht nur unsern alten lieben Pfarrer, sondern auch einen schönen, heitern, jungen Herrn! Und wie hieß dieser? Julius Lindtheim, und ist ein Freund von des Pfarrers Pflegesohn. Ferner habe ich den lieben Vater in die Oberamtsstadt begleitet und dort einige Familien kennen gelernt. Auch junge Mädchen, zwei Töchter des Oberamtsrichters, und eine Tochter des Doktors. Aber meine Emilie hat nicht Ursache, auf diese neuen Bekanntschaften eifersüchtig zu werden. Gefährlicher könnte ihr diejenige werden, die ich in unserem eigenen Dörfchen gemacht habe. Nein, gefährlich auch nicht, aber Glück wirst Du mir wünschen, wenn ich Dir sage, daß mir ein sehr angenehmer Umgang in Aussicht steht durch eine Frau Doktorin Berthold und deren Tochter, die hier wohnen und erst seit einigen Tagen, nach einer längern Abwesenheit, wieder zurückgekehrt sind. Die Mutter ist eine äußerst freundliche, liebevolle Frau, Gabriele kommt mir etwas ernsthaft vor, doch habe ich sie nur erst einmal gesehen.

Nun lebe wohl! Ich habe der Hände voll zu thun: Wasch- und Bettgeschäfte, und dann ist Weihnachten so nah! An Edwins Aussteuer fehlt auch noch so Manches, und in wenigen Tagen werde ich nur noch eine Magd haben. Ach, wie ist mir so bange, wie Alles geschehen soll! Leb' wohl, meine Geliebte. Ganz Deine Maria.

Nachschrift. Laß mich ja bald hören, wer der Nachbar war!

Sechsundzwanzigster Brief.

Maria an Tante Elise.

Tausend Dank sage ich Dir, meine geliebte Tante, für Deinen liebevollen Brief*) und die reiche Sendung, die ihn begleitete. Glaubten wir doch, Weihnachten mit seinen köstlichen Gaben seie schon da. Ich und die lieben Kinder ließen uns die süßen Leckerbissen trefflich behagen, aber auch die gesalzenen waren erwünscht. Der liebe Vater und unser guter Pfarrer meinten noch nie so milden Schinken, noch nie so wohlschmeckende geräucherte Zunge verspeist zu haben. Der liebe Vater machte mir Vorwürfe darüber, daß ich nicht selbst auch ein paar Schinken eingesalzen und geräuchert habe, was doch in keiner Speisekammer fehlen sollte. Ich denke aber, dazu wird es auch jetzt noch Zeit sein. Wärest Du wohl so gut, liebe Tante, mir die Behandlungsweise, die Du bei den Deinigen beobachtetest, genau anzugeben?

Nicht weniger dankbar bin ich Dir für Dein so gütiges Anerbieten, mir mein Christtagsbackwerk für dieses Jahr besorgen zu wollen. Da ich noch so unerfahren in der edlen Kunst des Backens bin, war es mir schon längst sehr bange um's Herz bei dem Gedanken, daß ich Alles allein ohne Hilfe vollbringen sollte; um so mehr, als man auch das Backen selbst hier nicht so sorglos dem Bäcker überlassen darf wie in der Stadt, weil die hiesigen Bäcker nicht so geübt sind in solcherlei feinem Backwerk und deßwegen den dazu tauglichen Grad der Wärme ihres Ofens nicht anzugeben wissen. Ueberdieß, wo soll ich Zeit hernehmen? In acht Tagen geht Katharine, dann muß ich mit Lene allein haushalten und habe noch so Manches für Edwin und an sonstigen Arbeiten für den Christtag zu besorgen. Für den lieben Vater

*) Dieser hat sich nicht gefunden.

arbeite ich insgeheim an einem Geldbeutel; unsern lieben Pfarrherrn will ich mit einer schwarzseidenen gestickten Weste überraschen, die aber kaum angefangen ist — Emilie hat mir Stoff und Riß dazu besorgt; Edwin soll einen Hosenträger auf Stramin genäht von meiner Hand bekommen; und für Julchen habe ich noch eine Puppe neu zu kleiden und überhaupt ihre kleine Wirthschaft wieder herzustellen. Gewiß, Du darfst es mir glauben, liebe Tante, ich treibe mich den ganzen Tag, ja schon vor Tag, unablässig herum, aber dennoch will es nicht reichen — das nimmt mir oft ganz den Muth und entleidet mir mein ganzes Haushalten.

Was die Christgeschenke für die lieben Kinder betrifft, so wünscht der liebe Vater, daß mit der möglichsten Sparsamkeit zu Werke gegangen werden solle, jedoch will er ihnen, außer den ihnen gerade abgehenden Kleidungsstücken auch sonst noch Etwas zu ihrer Unterhaltung oder Belehrung kaufen. So wird Edwin einen Erd- und Himmelsglobus bekommen, was er sich schon lange wünscht, weil er große Freude an der Geographie hat, besonders seit der Pfarrer sich viel mit ihm darüber unterhält; Julchen würde eine Puppenküche ganz glücklich machen. Der Vater meint aber, dazu wäre sie noch zu ungeschickt; es wird deßwegen für dießmal nur bei einem Kleiderschränkchen für ihre Puppen, was sie übrigens auch freut, sein Bewenden haben müssen.

Bis nun aber alle diese Sachen vollendet und geordnet sind — ach, wie viel ist da zu thun! Es nimmt mich ganz gefangen und läßt mir Tag und Nacht keine Ruhe mehr.

Mit der größten Dankbarkeit nehme ich deßhalb Deinen gütigen Vorschlag an und lege Dir hier den Zettel bei, auf welchem die liebe Mutter verzeichnete, was und wie viel sie voriges Jahr an Weihnachten gebacken hat. Es kann dieß freilich eigentlich kein Maßstab mehr sein, da ich hier bei Weitem weniger und auch Geringeres brauche. Das überlasse ich ganz Deiner eigenen Beurtheilung; was und wie viel Du uns sendest, erkennen wir mit größtem Dank an. Ach, nie sah man die liebe selige Mutter glücklicher als zur Zeit des Christtags: Nie-

mand durfte da ihr Haus unbeschenkt verlassen, und Herzen froh und Gesichter heiter zu machen war Wonne für sie!

Meine Wäsche ist jetzt glücklich im Kasten und für die gegenwärtige Jahreszeit gut ausgefallen. Ich habe dabei das Verfahren beobachtet, welches Du mir als Dein eigenes bezeichnetest.

Die Sorge, wie es mir am Bügeltag ergehen werde, wurde mir durch die Gefälligkeit meiner neuen Freundin, der Frau Doktorin Berthold, abgenommen, die es sich nicht nehmen ließ, mir den ganzen Tag zu helfen, obschon ihre Tochter Gabriele unwohl das Bett hüten mußte.

Mutter und Tochter sind so gut und freundlich gegen mich, und bieten mir ihre Hilfe überall an. Ich bin doch recht glücklich, überall wieder so gute Menschen zu treffen.

Nun, liebste Tante, lebe wohl! Von ganzem Herzen

Deine gehorsame Nichte

Maria.

Siebenundzwanzigster Brief.

Emilie an Maria.

Hätte ich doch nicht gedacht, daß meine altkluge, überaus vernünftige Maria gerade so neugierig wie alle andern jungen Mädchen wäre! Den Nachbar möchtest Du gern wissen? Ei, hast Du denn nicht an allen jungen Herren herum gerathen? Du hast es vielleicht gethan, aber den rechten doch nicht getroffen. Denn ach! der gefällige Nachbar ist zwar vor kurzen 30 Jährlein etwa auch ein junger Herr gewesen, jetzt aber ist er ein ziemlich alter Knabe! Merkst Du nun wohl, daß es Niemand anders als unser lieber, freundlicher Hausherr, der alte Professor Krieger, war? Sieh, Püppchen, wie weit Du vom Ziele geschossen hast, wenn Dir in dem gefälligen Nachbar wohl gar schon ein charmanter Verehrer Deiner Freundin erschienen ist! Nein, sage ich Dir, reiner, heller Edelmuth und tiefes Erbarmen mit dem unglücklichen Neuling war es, was den guten alten Mann bewog, aus seiner Gemächlichkeit heraus sich unter die Reihen der Ju-

gend zu mischen, nur um der Unwissenden hie und da ein passendes Wörtchen einflüstern zu können.

Sieh, solche großmüthige Handlungen werden in diesen Gesellschaften ausgeübt, die, wie es mir scheint, Dir, in Deinem hohen Ernst fast ein wenig gefährlich vorkommen. Indessen hoffe ich, diese Eröffnung wird die Gefahr in Deinen gestrengen Augen bedeutend vermindern, und was die Ausbildung der Eitelkeit betrifft, so glaube ich Dir hinlänglich gezeigt zu haben, daß es, wenigstens für meine kleine Person, eher auf eine Schule der Demüthigung und Selbsterniedrigung abgesehen ist und ich noch einen unendlich großen Schritt bis zu jener schwindelnden Höhe zu machen habe, auf der es möglich wird, sich selbst im Sieges-licht erblicken, auf Andere aber mitleidig herabsehen zu können.

Nun ich mich vollkommen gerechtfertigt zu haben glaube, will ich auch an Dich kommen, und zwar ebenfalls mit Fragen. Hältst Du Dich denn allein zur Neugierde berechtigt? Ich bin so gut wie Du Eva's Tochter, und möchte daher gern hören, woher kam denn eigentlich jener Julius Lindtheim, über den meine Freundin beliebt so schnell hinweg zu gehen? Wo ging er hin, wer führte ihn in euer Haus, was that er daselbst und wer ist Deines lieben Pfarrers Pflegesohn? Von diesem hast Du mir ja noch nie ein Sterbenswörtlein erzählt. Ist dieser in Grünthal und kommt er auch zu Euch?

Eben so wenig gefällt es Dir, mir von dem weiblichen Theil Deiner neuen Bekanntschaften eine nähere Beschreibung zu machen. Ich will nicht reden von des Oberamtsrichters und Doktors Töchtern, die, wie es scheint, nicht ganz nach Deinem Geschmack erfunden worden sind; aber diese Gabriele, auf die ich doch halb und halb eifersüchtig bin, möchte ich gern durch und durch kennen lernen, darum beschreibe sie mir gütigst vom A bis zum Z. Wie gern möchte ich sie, oder noch lieber Dich sehen, aber bis ich so glücklich bin, wird Dein liebes Grünthal wohl sein grünes Röcklein, nämlich den Frühlingsschmuck, angelegt haben, und das ist mindestens noch drei bis vier Monate!

In der Hoffnung nun, daß Du Dich das nächste Mal gut hältst, will ich Dir jetzt mit der höchst rührenden und beweg-

lichen Geschichte des Coriolan aufwarten, deren letzter Theil dem Text der Oper dieses Namens zu Grunde liegt und bei welcher die Musik von Nicolini ist. Merke wohl auf.

„Nachdem Rom aufgehört hatte, von Königen, deren es nach und nach sieben hatte, beherrscht zu werden, ungefähr 260 Jahre nach seiner Erbauung oder 590 vor Chr. G., und nun den glorreichen Namen einer Republik führte, war die Ruhe hiedurch keineswegs hergestellt. Zwei mächtige Parteien, die der Vornehmen, aus deren Familien die Mitglieder des Senats gewählt und Patrizier genannt wurden, und die des kriegsgeübten Volkes, Plebejer geheißen, standen sich feindlich gegenüber. Jeder Theil trachtete eifrig darnach, sich die überwiegende Gewalt zu verschaffen, und die heftigsten Kämpfe entstanden dadurch, in welchen sich der Pöbel öfters mit Gewalt errang, was der Senat ihm durch List wieder zu entreißen strebte. Nur wenn diese Parteikämpfe eine Zeit lang ruhten, vereinigte sich die römische Kraft zur Bekämpfung äußerer Feinde. Ein solcher Krieg gegen die Antier und Volsker war es auch, der einem vornehmen jungen Römer, dem Cajus Marcius, durch die Eroberung der Stadt Corioli den ehrenvollen Zunamen Coriolan erworben hatte, der aber auch durch die Abwesenheit des Volkes und der daraus entstandenen Vernachlässigung des Ackerbaues die traurige Folge einer Hungersnoth für Rom herbeiführte. Dieses unglückliche Ereigniß erneuerte die inneren Streitigkeiten. Jede Partei schob die Schuld davon auf die andere. Der Senat, eifrig bemüht, zweckmäßige Maßregeln zu ergreifen, der allgemeinen Noth abzuhelfen, mußte dennoch täglich die Vorwürfe des Volkes hören, das nur dem Geiz der Patrizier die Landplage zuschrieb und diese der Absicht beschuldigte, das Volk absichtlich aushungern zu lassen. Von Tag zu Tag steigerte sich der gegenseitige Haß. Endlich erschien eine große Flotte mit Korn beladen aus Sicilien, das der Senat zum Theil angekauft, zum Theil als Geschenk vom Könige Gelo erhalten hatte. Jetzt, sollte man denken, wäre geholfen. Nichts weniger! Statt daß diese so erwünschte Zufuhr die Herzen beruhigte, gab sie nur Veranlassung, das Feuer der Zwietracht noch heftiger anzublasen. Im Senat nämlich er-

hob sich die Frage: ob das erhaltene Korn unter dem harrenden Volke ganz unentgeldlich vertheilt oder bloß zu niedrigen Preisen verkauft werden solle. Lange schwankten die Meinungen, da erhob sich Coriolan und suchte in kräftiger Rede zu beweisen, daß es unehrenhafte Feigheit von dem Senat wäre, wenn er sich aus Furcht vor dem Unwillen des Volkes bestimmen ließe, auf irgend eine Art nur Etwas von den Früchten zu vertheilen, ehe sich das Volk dazu bequeme, den Rechten, die es in letzter Zeit dem Senat abgetrotzt, wieder zu entsagen. Entstehe auch daraus, was da wolle, besser, überall nicht zu herrschen, so beschloß er seine Rede, als mit der Hefe des Volkes die geschändete Herrschaft zu theilen. Was, rief nun das Volk voll Wuth, durch Hunger will man uns zwingen, unsere wohlerworbenen Freiheiten aufzugeben! Im ersten Augenblick wollte die wüthende Menge über den ganzen Senat herfallen. Davon abgehalten vereinigte sie sich in dem Untergange Coriolans. Dieser, kühn, nüchtern von Natur, unbeugsam, ein streng moralischer Mann, ein großer Feldherr, stand unter seiner Partei in hoher Achtung. Ein Haufen junger Patrizier sammelte sich sogleich, um ihren Liebling vor den Gewaltthätigkeiten der rohen Menge zu schützen, die verlangte, daß er vom Tarpejischen Felsen, auf welchem das Capitol erbaut ist, herabgestürzt werde. Die Entschlossenheit, die Coriolan dem Volk, dessen angebeteter Feldherr er kurz vorher noch gewesen war, entgegenstellte, verschüchterte dieses auf einen Augenblick und ließ den Vorschlag, den Angeklagten vor ein förmliches Verhör zu stellen, durchdringen. Der bestimmte Tag erschien. Bange Erwartung erfüllte die Gemüther, denn die Entscheidung war nicht nur wichtig für Coriolan, sondern sie war Sache der Partei: siegte er, so feierten die Patrizier einen großen Triumph, unterlag er, so war alle Gewalt der Plebejer entschieden. Eine zahllose Menge harrte in höchster Spannung der Gerichtsverhandlung entgegen. Jetzt trat Coriolan vor das Volk. Seine edle Gestalt, die Hoheit seines Anstandes, seine männliche Sprache machte gleich anfangs einen wunderbaren Eindruck auf die ganze Versammlung. Er begann seine treffliche Rede mit Aufzählung der Verdienste, die er sich um seine Vaterstadt erworben; er erinnerte seine Mitbürger an

die Schlachten, die er für sie geschlagen, die hohen Posten, die er zu ihrer Zufriedenheit verwaltet; er zeigte die Kronen, womit seine Tapferkeit belohnt, die vielen Wunden, durch die er sie erworben hatte; er berief sich auf Diejenigen unter der Menge, denen er das Leben gerettet, und sogleich traten Viele hervor und baten mit Thränen, ihrem Retter das Leben zu schenken, oder verlange die beleidigte Volksmajestät ein Opfer, ihr Leben für das seinige zu nehmen.

Allgemeine Rührung entstand. Die Zuschauer, schon während Coriolans Rede durch seine edle Würde und die Ruhe seines Tones umgestimmt, riefen jetzt: „Er ist unschuldig — nicht den Tod, einen Triumph verdient ein so wackerer Mann, und dieses Verhör schon ist ein Vorwurf für die Nation! Sein Sieg schien entschieden. Da trat der Tribune Decius mit fließender Beredsamkeit auf und machte Angriffe auf die Tugend Coriolans von einer Seite her, die Niemand, am wenigsten er selber, erwartet hatte. Er warf ihm vor, Ausfälle gegen die Feinde auf eigene Faust gemacht zu haben, wovon er die Beute, statt sie nach dem Gesetz dem öffentlichen Schatz zu überliefern, an seine Freunde ausgetheilt habe.

Decius schloß seine Anklage mit den tiefeinschneidenden Worten: „Nun mag er sich vertheidigen; er mag die That läugnen, wenn er kann, nicht aber mit prahlender Darstellung seiner Wunden, sondern mit tüchtigen Beweisen und Gründen!“

Coriolan war erschüttert und — verstummte. Er konnte nicht läugnen, daß er, was aber auch Andere gethan hatten, Ausfälle gegen den Feind gemacht; da dieß aber zu einer Zeit geschehen war, in welcher das Volk den Kriegsdienst hartnäckig verweigerte, so glaubte er dieß Unternehmen für eine reine Privatsache ansehen zu dürfen und deßwegen mit den eroberten Schätzen auch nach Willkühr verfahren zu können. Er brauchte geraume Zeit, bis er sich Fassung errang. Endlich wollte er reden, allein er stotterte und gerieth abermals in Verwirrung. Diesen ungünstigen Augenblick benützten die Tribunen, seine Feinde, zur Stimmensammlung, und das Urtheil lautete auf lebenslängliche Verbannung. Glorreicher Triumph für den Pöbel! Laut und aus-

schweifend bezeugte dieser seine Freude, während der Senat, der sich nicht nur seines muthigsten Vertheidigers beraubt, sondern sich auch einer schmachvollen Abhängigkeit von dem Willen des Volkes preisgegeben sah, seinen Schmerz und seine Bestürzung nicht verbergen konnte. Zwischen diesem sich entgegenstehenden Getümmel stand allein Coriolan ruhig und fest wie ein Eichbaum, welcher der Wuth der ungestümen Elemente trotzt und dessen stolzes Haupt der wilde Sturm nicht beugt. Begleitet von Hunderten der ehrwürdigsten Senatoren und der edelsten Bürger Roms kehrt er nach Hause, um seiner Familie ein schmerzliches Lebewohl zu sagen. Seine Mutter Veturia, seine Gattin Volumnia, seine kleinen Kinder umringen ihn, klammern sich an ihn an, wollen den theuern, den geliebten Sohn, Gatten, Vater nicht loslassen. Er sucht sie zu trösten, empfiehlt sie der Obhut des Himmels, reißt sich los und wandert einsam und allein aus den Thoren seiner Vaterstadt in die Verbannung! Rache kocht in seinem Busen. Das erlittene Unrecht sollte gerächt werden — und müßte auch seine sonst so theure Vaterstadt zu Grunde gehen.

Er wandert zu den Feinden Roms, den Volskern. Bei Nacht erscheint er in Antium im Hause des Tullus Attus, des Angesehensten der Volsker, und setzt sich dort nieder an dem Herde, dem geweihten Sitze der Hausgötter, einer willkommenen Freistätte für jeden Flüchtling. Erstaunt empfängt Tullus den Fremden, dessen königlicher Anstand ihm auffällt. Er forscht nach seinem Namen und Begehr. „Mein Name," spricht der Römer, „ist Cajus, mein Zuname Coriolan — und dieß die einzige Belohnung, die mir für alle meine Dienste übrig blieb. Rom, dessen treuester Freund ich war, hat mich ausgestoßen. Nun suche ich eine Zuflucht, wo man mich bisher mit Recht als gefürchteten Feind betrachtet hat. Willst du von meinen Diensten Gebrauch machen, so sollst du mich dankbar finden; gefällt es dir aber, dein Vaterland an dem Manne zu rächen, der ihm am gefährlichsten war, so steht er hier in deiner Gewalt."

Tullus reichte dem Römer die Hand des Friedens und wünschte sich Glück, seinem Volke diesen Helden gewonnen zu haben.

Krieg gegen Rom wurde beschlossen. Eine Ursache, die

Feindseligkeiten zu erneuern, war bald gefunden. Und nicht lange stand es an, so sah sich Coriolan als feindlicher Feldherr auf dem Gebiete seiner Vaterstadt. Geflissentlich ließ er die Ländereien der Plebejer verheeren und ausplündern, während diejenigen der Patrizier geschont wurden. In Rom gingen die Rüstungen nur langsam vorwärts. Unter sich selbst uneins, wurden keine durchgreifenden Maßregeln gefaßt, indeß eine Stadt nach der andern dem siegenden Coriolan zufiel, dessen Macht und Ansehen von Tag zu Tag wuchs. Der Ruf seiner Siege, sowie seine Persönlichkeit führten ihm die Soldaten haufenweise zu, und selbst von dem Heere des Tullus liefen viele zu ihm und wollten sich nur von Coriolan befehligt sehen, was den nicht minder stolzen Volsker nicht wenig verdroß. So näherte sich Coriolan an der Spitze eines sehr ansehnlichen Heeres bis auf 5 Meilen seiner Vaterstadt. Jetzt bemächtigte sich Angst und Verzweiflung des römischen Volkes. Es beschwor den Senat, die Verbannung Coriolans zu widerrufen, die Ungerechtigkeit dieser That eingestehend. Aber es war zu spät. Mit einem Mal stand Coriolan vor den Thoren der Stadt. Nun vereinigte sich Senat und Volk in dem Entschluß, dem furchtbaren Feinde eine Gesandtschaft entgegenzuschicken, um ihn zum Rückzug zu bewegen. Mit stolzer Miene und umgeben von seinen Kriegsobristen empfängt Coriolan die Abgesandten seiner Vaterstadt. Er hört sie an, legt ihnen aber zur Erfüllung ihrer Bitte so harte Bedingungen vor, weil, wie er sagte, er jetzt im Interesse der Volsker handeln müsse, daß der Senat sie einzugehen der römischen Ehre für unwürdig hält. Eine zweite Gesandtschaft hat denselben unglücklichen Erfolg. Da sucht man den Feldherrn auf der Seite der Religion, die er hochachtet, zu fassen. In langem Trauerzug nahen sich die Priester und Auguren, angethan mit ihren Feierkleidern, dem Lager und flehen um Erbarmen für ihre Stadt. Umsonst — Coriolan bezeugt ihnen die Ehrerbietung, welche die Heiligkeit ihres Amtes erheischt, aber in seinen Forderungen bleibt er fest und unerschütterlich.

Als auch die Diener der Tempel unverrichteter Sache zurückkehren, wächst der Jammer der Stadt; aller Muth ist ihr ent-

wichen und nur Töne der Verzweiflung vernimmt man auf ihren Straßen.

In dieser tiefsten Noth erwacht auf einmal noch ein lichtvoller Gedanke unter ihnen. Was dem Senat, was den Priestern unmöglich war, bewirkt vielleicht die Thräne eines Weibes! — Veturia, die Mutter des Feldherrn, wird aufgefordert, ihren abtrünnigen Sohn durch ihre Bitten zu erweichen. Sie, welche die unbeugsame Gemüthsart desselben kennt, verspricht sich nicht viel von diesem Schritt; dennoch wagt sie, wiewohl ungern, den Versuch. Begleitet von der Gattin Coriolans, seinen Kindern und den vornehmsten römischen Matronen, naht sie sich dem feindlichen Lager. „Das fehlte noch!“ schrie Coriolan, als er den Weiberzug von Weitem sieht, und faßt innerlich den Entschluß, sich auch durch diese nicht rühren zu lassen. Aber an der Spitze der Weiber erblickt er seine alte Mutter, seine Gattin, seine Kinder — das bricht sein stolzes Herz! Mit Thränen fliegt er ihnen entgegen, schließt sie in seine Arme! Eine Minute versagt die Rührung der Veturia die Sprache, dann aber beginnt sie: „Sage mir, o Coriolan, umarme ich meinen Sohn oder meinen Feind? Bin ich deine Mutter oder deine Gefangene? O, daß ich den Tag erleben mußte, der mir meinen Sohn als Feind des Vaterlandes zeigt, der mir zeigt, wie er seine Waffen gegen die Mauern richtet, die sein Weib, seine Kinder, seine Götter schützen! O, daß ich nie Mutter geworden wäre, so wäre Rom jetzt frei. Doch werde ich diesen Kummer nicht lange überleben, aber bedenke, was aus deinen Kindern wird, wenn du verbannt bist und sie Gefangene sind!“ Coriolan geräth durch die Rede seiner Mutter in den furchtbarsten Kampf der widerstreitendsten Gefühle. Seine Mutter, sein Schwanken bemerkend, fährt fort, ihn mit Thränen und Bitten zu bestürmen. Ihre Gefährtinnen vereinigen sich mit ihr, Roms Elend zu bejammern. Stumm und in tiefen Gedanken steht der Held da im gräßlichsten Kampfe zwischen Ehre und Liebe. Endlich sieht er seine Mutter flehend zu seinen Füßen liegen. Das war zu viel. „O meine Mutter!“ ruft er aus, indem er sie aufhebt, „Rom hast du gerettet, aber deinen Sohn verloren!“

Sogleich erhält das Heer Befehl zum Rückzug, unter dem Vorwand, die Stadt wäre zur Einnahme zu fest. Tullus, schon längst den Ruhm Coriolans beneidend, ergreift mit Freuden die Gelegenheit, ihn zu stürzen. Dem ohnehin unzufriedenen Heere, das sich durch den Rückzug um die Hoffnung einer reichen Beute in Rom gebracht sah, die Parteilichkeit Coriolans gegen seine Vaterstadt im schwärzesten Lichte zeigend, veranlaßt er dieses zu einer Empörung gegen seinen Feldherrn. Diese bricht aus und Coriolan wurde das Opfer derselben. Später legten jedoch die Volsker durch die ehrenvolle Bestattung seines Leichnams ihre Reue an den Tag.

In Rom aber war der Jubel außerordentlich. Durch die glänzendsten Feste wurde der Rückzug des feindlichen Heeres gefeiert. Der Senat wußte nicht, wie er die Frauen hoch genug ehren sollte, und als sie sich selbst erbaten, daß an der Stelle, an welcher sie ihr Vaterland gerettet hatten, ein Tempel, der weiblichen Fortuna, der Göttin des Glücks gewidmet, errichtet werden solle, so wurde dieß sogleich auf Kosten des öffentlichen Schatzes auf's Prächtigste ausgeführt und alljährlich ein Tag der Erinnerung diesem Ereignisse geweiht."

Hier, theure Maria, geht meine Erzählung zu Ende. Schwerlich hättest weder Du noch ich diesen unglücklichen Ruhm der Veturia theilen mögen!

Nun für heute genug. Lebe wohl! Ganz

Deine treue Emilie.

Achtundzwanzigster Brief.

Tante Maria an Elise.

Meine liebe Maria!

Die letzten Nachrichten, die ich von Deinem lieben Vater erhielt, wirkten äußerst wohlthätig auf mein Gemüth ein, weil sie mir die innere Beruhigung verschafften, daß sich der liebe Vater wirklich zufrieden fühlt. Du weißt, er ist nicht gewohnt, viele Worte zu machen, aber man fühlt es dem ganzen Ton seines

Briefes an, daß er keine Ursache zu klagen hat. Auch über Dich, mein liebes Kind, spricht er sich mit Zufriedenheit aus. Er lobt nicht nur Deinen eigenen beharrlichen Fleiß und Deine große Emsigkeit, sondern rühmt besonders auch, daß Du die Kleinen schon zu regelmäßiger Thätigkeit anhaltest. Das ist wohlgethan und ich lobe Dich auch darum, aber halte Maß und Ziel, sei eine Martha, das ist schön und löblich, aber vergiß nicht dabei eine Maria zu bleiben. Dein eigener Name predigt Dir ja jeden Augenblick diese Ermahnung. Ich meine nämlich: laß bei all der Sorgfalt, die Du Deinem irdischen Beruf zuwendest, und allerdings ist Deine Aufgabe keine so ganz leichte, Deine höhere Bestimmung nie aus den Augen. Werde mit einem Wort kein Erdenwurm. Gib Dich nicht mit Deinen edelsten, besten Kräften *nur* und *allein* dem irdischen Getreibe hin: der Geist, der Geist ist die Hauptsache, ja nicht das Fleisch. So auch und hauptsächlich bei der Erziehung. Wer wollte es mißbilligen, daß Du das kleine Julchen — von Edwin kann ja ohnehin bald nicht mehr die Rede sein — zu unterhalten, zu beschäftigen suchst; wer wollte, sage ich, das mißbilligen: im Gegentheil ist es ja einer der ersten Grundsätze einer guten Erziehung, keine Langeweile bei den Kindern aufkommen zu lassen. Auch ist es ganz zweckmäßig, wenn das Kind schon jetzt zu einer gewissen Arbeitsamkeit und Zeiteintheilung angehalten wird. Aber hier ist große Vorsicht nöthig, damit es nicht in Pedanterie und in geist- und liebeleere Strenge ausarte, die der armen Kleinen jede Beschäftigung statt zur Lust zum Sklavendienst macht und sie ihr auch für spätere Jahre entleidet.

Die Arbeit darf in so zartem Alter nur Mittel, nicht Zweck sein. Du wirst dieß noch sehr gut aus eigener Erinnerung wissen: Deine liebe Mutter hat Dich in Deinem vierten, fünften, ja sogar sechsten Jahre nicht unnachsichtlich an Deinen Strickstrumpf hingebannt, aber sie hat Dich mit Freundlichkeit dazu aufgemuntert, Deine kleine Aufgabe zu lösen. Oft hat sie Dir auch nicht einmal eine solche gegeben, sondern sie hat es ganz Deinem freien Willen anheimgestellt, aber sie hat durch Wort und Beispiel, oft auch in kleinen Erzählungen Dir gezeigt, wie schön es sei, emsig und fleißig zu sein und wie dieß der liebe Gott haben wolle. Hattest

Du dann Deine Schuldigkeit gethan, und Du thatest sie auf diese Art am liebsten, so fandest Du in ihrer Zufriedenheit den süßesten Lohn, sowie Du im entgegengesetzten Falle keine härtere Strafe kanntest, als ihr Mißfallen.

Die Hauptsache blieb aber immer nicht sowohl das Arbeiten, als vielmehr das Nichtmüßigsein. Beschäftigtest Du Dich mit etwas Anderem, sei es nun mit Zeichnungen auf die Schiefertafel, die Du gern und zum Verwundern nett machtest, oder mit Auszupfen von Seidefleckchen, oder auch nur mit Puppenarbeiten, so ließ sie es gelten, insoferne es nur etwas Vernünftiges war, aber sinn- und gedankenloses Nichtsthun — das duldete sie keinen Augenblick. Es ist möglich, daß nicht alle Kinder so gelinde behandelt werden dürfen, besonders sehr lebhafte, heftige; aber weiche, sanfte Gemüther, bei denen die unselige Zerstreuung noch nicht überhand genommen hat, gewiß. Wie nun bei dem kleinen Mädchen die Arbeit mehr Mittel als Zweck sein muß, so muß dieß auch in den reiferen Jahren unbewußt fortgepflanzt und in uns zur herrschenden und leitenden Idee werden. Das heißt: unser ganzer irdischer Beruf, in welchem wir allerdings möglichst treu sein sollen, ist aber am Ende doch auch nur Mittel zu unserer Ausbildung, deßwegen, und nun komme ich wieder bei demselben Punkt an, von welchem ich ausgegangen bin — liegt viel daran, was wir thun, aber doch noch unendlich mehr, wie wir dasselbe thun — in welchem Sinn, in welcher Absicht, in welchem Namen.

Freilich, wirst Du denken, meine geliebte Maria, die Tante hat gut predigen, aber muß ich denn nicht alle meine Gedanken und alle meine Kräfte der Haushaltung, die mir so schwer aufliegt, und den täglichen Geschäften zuwenden? Bringen dieß nicht, bei mir wenigstens, durchaus die äußeren Verhältnisse so mit? — Du hast Recht, mein Kind: früher und deßwegen auch schwerer als auf andern jungen Mädchen ruhen ernste Sorgen und Pflichten auf Dir, aber glaube mir, es ist kein Mensch in der Welt, der nicht geneigt wäre, seine etwaigen Fehler und Versäumnisse auf irgend eine Weise mit seiner äußern Lage zu entschuldigen und dadurch eigentlich dem lieben Gott einen lauten oder leisen Vorwurf zu

machen, da ja doch Er es ist, der uns in dieses oder jenes Verhältniß gesetzt hat. Aber fassen wir uns und unsere Lage schärfer in's Auge, so werden wir finden, daß diese gerade so sein muß, um uns unser Herz auch in seinen verborgensten Tiefen kennen zu lernen, und daß oft in diesen scheinbaren Schwierigkeiten für uns die wirksamsten Mittel zu unserer Veredlung und Heiligung liegen, wenn wir nur Muth und Willen haben, sie weislich zu benützen. So auch Du, meine liebste Maria! Du bist von Natur etwas schwärmerisch, hättest Dich am liebsten ganz in die Einsamkeit zurückziehen und Deinen schönen Träumereien leben mögen! Laß mich Dir's offen gestehen: Du warst auf dem Wege, eine kraftlose Empfindlerin zu werden. Das sollte nicht sein. Du mußtest hinein in's Leben. Etwas rauh und unsanft wurdest Du aufgeschüttelt und in die Wirklichkeit zurückgeführt. Hier nun häufen sich Deine Pflichten und die Anforderungen an Dich so sehr, daß sie drohen, Dich oder wenigstens Deine zarteren Empfindungen ganz zu ersticken; dieß darf aber eben so wenig sein. Jetzt mußt Du Dich emporringen und dazu bieten Dir gerade wieder diese Pflichten selbst die Hand. Du übernimmst sie aus der Hand Gottes, Du flehst ihn um seinen täglichen Beistand an, Du vollbringst sie in seinem Namen, zu seiner Ehre; gelingt Dir eine Arbeit, so dankst Du ihm dafür, denn er hat Dir seinen Segen dazu gegeben. Fällt Dir Manches schwer, ja es mißlingt Dir sogar, so führt Dich auch dieß zu Deinem Herrn, und in der Demüthigung unter seine Hand liegt ein neuer Segen. So wird die Sorge für die Haushaltung geadelt, geheiligt. Es ist Nichts niedrig, Nichts gemein, denn in Allem ist der Herr, der das Wollen und Vollbringen gibt. In noch viel höherem Grade gilt dieß von der Erziehung. Das Wohl deiner jüngeren Geschwister liegt Dir am Herzen — sollte da es nicht täglich, stündlich zu bitten und zu danken geben! Ein altes Kirchenlied sagt: „Seele, sorge nicht so sehr, bitt' und danke täglich mehr." So auch hier. Und führt dieß Dich in beständige Gemeinschaft mit dem Herrn, was kannst Du mehr verlangen? Ist's dann nicht gerade Dein äußeres Verhältniß, was Dich zum seligsten Genuß und zum höchsten Zweck unseres Lebens geführt hat? Würde diese Absicht

etwa besser erreicht werden, wenn Du eine sorglosere Jugend genießen und mehr nach Deinen Neigungen leben dürftest? Gewiß nicht!

O, welche Aufschlüsse werden uns hierüber erst in jener Welt vorbehalten sein!

Deine wahrhaft mütterliche Sorge, mit der Du darauf bedacht bist, an Weihnachten Alles zu erfreuen, hat mir in der That recht wohl gethan; aber auch hier erlaube ich mir Dich darauf aufmerksam zu machen, diese äußeren Sorgen nicht als Hauptsache zu betrachten. Bring' Deinem Herzen die Bedeutung dieser schönen Zeit so nah als möglich, aber laß es Dir von diesen Tändeleien nicht so gefangen nehmen, daß es den Sinn und den Dank für die höchste Gabe, die Menschwerdung Christi, verliert und vergißt. Auch bei den lieben Kindern bemühe Dich einen guten Samen auszustreuen, erzähle ihnen oft und viel von ihrem Heiland, so gut sie es eben verstehen können — für Liebe haben Kinder ja offene Herzen — und mache ihnen durch das Andenken an den himmlischen Geber die irdischen Gaben werther und wichtiger.

Da ich dem lieben Vater auch noch einige Worte zu schreiben habe, so muß ich jetzt Abschied nehmen. Lebe wohl, mein geliebtes Kind! Verkenne meine Liebe nicht. Grüße mir Deine lieben Geschwister herzlich und sei der unwandelbaren Treue versichert von

Deiner Tante Elise.

Neunundzwanzigster Brief.

Maria an Tante Elise.

Ja, meine geliebte Tante, die Liebe hat Dein Auge geschärft und läßt Dich tief in mein Herz blicken. Mit Staunen sah ich auf einmal in klaren, deutlichen Worten ausgesprochen, was seit einiger Zeit als unbestimmte Befürchtung meine Seele ängstigte. Du hast vollkommen Recht; ich war auf dem Weg, vor lauter Schaffen und Sorgen nichts Anderes mehr zu hören und zu

sehen. Ich fühlte das wohl, aber Alles nur als eine unabänderliche Folge meiner verlassenen Lage betrachtend, seufzte ich unter meiner Last und war nahe daran, entweder in lautes Murren und Klagen zu verfallen, oder — nach und nach in die unvermeidliche Nothwendigkeit mich ergebend — mich ganz unter die Sorgen dieses Lebens zu vergraben und ein so hohes Interesse für sie zu gewinnen, daß mir außer ihnen Alles gleichgültig oder gar verächtlich und lächerlich erschienen wäre. Habe Dank, geliebte Tante, daß Du mich wieder aufgerüttelt und ein Licht in meiner Seele aufgesteckt hast, das nicht vergeblich leuchten soll. Auch die Winke hinsichtlich Julchens will ich mir merken. Wohl möglich, daß ich auch hierin in meinem Eifer zu weit gegangen bin. Ich werde suchen einen andern Weg einzuschlagen und hoffe Dir ein günstiges Resultat davon melden zu können.

Katharine hat uns jetzt verlassen und dieser Umstand erfordert gegenwärtig freilich meine ganze Aufmerksamkeit, bis ich mich selbst mit Lene so in ihre Geschäfte hineingearbeitet habe, daß man ihre Lücke nicht fühlt. Es ist gerade die schlimmste Zeit: die Tage so kurz und trübe, Weihnachten und Edwins Abreise so nahe: aber dennoch bin ich seit Deinem letzten Brief voll Muth. Es wird gehen: der liebe Gott wird mir durchhelfen und ist nur erst das neue Jahr da, so wird Alles eine freundliche Gestalt gewinnen.

Zu Frau Doktorin Berthold fasse ich immer mehr Zutrauen; es ist eine liebe, fromme Frau. Aber Gabriele kann ich nicht recht verstehen: sie ist zu ernst für ihr Alter und hält Alles für Sünde. Ihre ängstliche Gewissenhaftigkeit geht so weit, daß sie sich kaum zu sprechen erlaubt, weil sie bei jedem Wort meint sich zu verfehlen. Sollte das wohl der liebe Gott verlangen?

Heute, liebste Tante, muß ich früher als mir lieb ist zum Schluß eilen: es ist Samstag und dieser Tag scheint fast noch kürzer zu sein als alle übrigen; darum nur noch die freundlichsten herzlichsten Grüße vom lieben Vater, den Kindern und

Deiner dankbaren
Maria.

Dreißigster Brief.

Maria an Emilie.

Geliebte Emilie!

Neben Dank, vielem Dank für Deine ansprechende Erzählung verdienst Du doch auch ein klein wenig Zank für Deinen Muthwillen in Betreff des Nachbars: Du bist und bleibst eben meine liebe, schelmische Emilie! Aber es ist jetzt schon recht, viel besser, als wenn es anders wäre — halte Dich nur an den lieben, alten Mann; sein Schutz kann Dir noch oft wohl bekommen.

Um nun auch Deine Frage in der Geschwindigkeit zu beantworten, sollst Du wissen, daß besagter Herr Julius Lindtheim in Begleitung unseres lieben Pfarrers, dessen Gast er war, unser Haus besuchte. Aus der Stunde, welche sie bei uns verweilen wollten, wurde es freilich Etwas länger, weil der liebe Vater sie überredete, unser Abendsüppchen mit uns zu essen, was für mich, die Wirthin, nicht ohne kleine Verlegenheit abging, da ich, selbigen Tag mit der Wasch beschäftigt, in der That nicht viel mehr als ein Süppchen am Feuer hatte. Doch wurde Alles satt und eine lebhafte Unterhaltung ersetzte die Einfachheit der Bewirthung. Zu dieser viel beigetragen zu haben, kann ich mich jedoch nicht rühmen, denn meine natürliche Schüchternheit verweist mich gewöhnlich nur auf's Zuhören. Ich weiß wohl, es ist ein Fehler, und ein größerer, je älter ich werde, und ein doppelter in meinem Verhältniß, in welchem ich genöthigt bin, die Hauswirthin zu machen; aber dieß Alles wohl einsehend, will eben Nichts heraus. In dieser Hinsicht wäre es allerdings gut, wenn ich in größeren Verkehr mit Andern käme, obgleich das Alleinsein meiner Neigung angemessener ist. Gabrielens Umgang wird mir in dieser Beziehung nicht viel förderlich sein, da sie noch viel stiller und ernsthafter ist als ich, nur mit dem Unterschied, daß bei ihr aus Grundsatz geschieht, was bei mir theils angeboren, theils Neigungssache ist.

Gabriele, die ich Dir nun, so gut ich's vermag, beschreiben will, ist zwanzig Jahre alt; sie ist etwas größer als ich und

hat eine schöne Figur, die aber durch ihre unvortheilhafte Kleidung kaum sichtbar wird. Ihre Gesichtszüge könnte man fast regelmäßig schön nennen, aber die auffallende Blässe ihres Gesichts und die Bewegungslosigkeit ihrer Züge würden mehr an eine Statue als an ein lebendes Bild mahnen, spräche nicht das lebhafte, wiewohl unterdrückte Feuer ihrer großen schwarzen Augen, das nur zuweilen wie ein plötzlicher Blitzstrahl ihrem Gesicht Leben verleiht, für das Gegentheil. Ihr reiches Haar ist glänzend schwarz und ganz dazu geeignet, die Weiße ihrer hohen Stirne zu erhöhen, allein da es Gabriele nicht einfach gescheitelt, sondern gewaltsam aus dem Gesicht gestrichen trägt, so erscheint dadurch die Stirne zu hoch und überhaupt wird durch diese Frisur ihr Aussehen sehr entstellt. In ihrem hübsch geformten Munde befinden sich gesunde und niedliche Zähne, denen nichts fehlt als die Erhaltung, denn ich glaube ein Ding, das man Zahnbürstchen heißt, haben sie noch nie gesehen. Mit einem Wort, man kann sich beim Anblick Gabrielens kaum der Vermuthung enthalten, daß sie es darauf anlege, sich zu verunstalten. Ob dieß bewußt oder unbewußt geschieht, darüber erlaube ich mir noch kein Urtheil. Bei der Wahl ihrer Kleidung ist sie, wie ich schon oben bemerkt habe, über die Maßen gleichgiltig. Nicht nur sind die Zeuge schlecht und altmodisch, sondern auch der Schnitt ist mehr als einfach und oft etwas unpassend; sie macht ihre Kleider alle selber, hat es aber nie gelernt und viel zu wenig Sinn dafür, als daß sie einige Mühe darauf verwenden sollte. Ihre Kleider sind auch — unreinlich nicht, aber alt und abgewaschen. Ich würde denken, ihre ökonomischen Verhältnisse verlangen diese Einschränkungen, allein dieß sei nicht der Fall, auch ist die Mutter stets auffallend besser gekleidet als die Tochter.

Du wirst mich tadeln, daß ich mich so lange mit der Beschreibung des Aeußern Gabrielens aufhalte, allein einmal wirft dieß oft ein richtiges Licht auf das Innere, und dann kenne ich sie selber noch zu wenig und zu kurz, um ihre moralischen Eigenschaften recht darstellen zu können: ernsthaft und schweigsam, wie sie ist, scheint dieß noch schwerer zu sein, als in der Regel

bei andern jungen Mädchen. So viel glaube ich indessen gewiß zu wissen, daß sie sehr fromm ist, viel, viel frömmer als ich und — nimm mir's nicht übel — auch als Du! Sie nimmt es mit Allem so genau und ist so ängstlich gewissenhaft, daß sie kaum wagt ein Wort zu sprechen, und fast Alles, was sie sagt, weiß sie in irgend eine religiöse Beziehung zu bringen. Ein bloß weltliches Buch würde sie um keinen Preis lesen, wenn es auch noch so viel Schönes enthielte, und eben so wenig könnte sie sich entschließen, eine Gesellschaft zu besuchen, in der sie mehrere Stunden lang Gespräche anhören müßte, die in keinerlei Weise auf Religion abzielten. Ich glaube auch, daß ihr mein Umgang deßwegen nicht der angenehmste ist, so wie, aufrichtig gestanden, ich mich auch nicht ganz behaglich bei ihr befinde. Wunderbar aber fühle ich mich dann auf der andern Seite wieder unwiderstehlich zu ihr hingezogen, und oft will es mich bedünken, sie habe doch das bessere Theil erwählt und das Gefühl in ihrer Nähe, das fast wie Furcht ist, komme bloß daher, weil ich erkenne, wie tief ich unter ihr stehe und wie weit sie es gegen mir in der Selbstbeherrschung und in der Liebe zu ihrem Gott und Heiland gebracht habe. Ein besonders gutes Beispiel gibt Gabriele im Fleiß. Sie steht auch jetzt mitten im Winter früh um sechs Uhr auf und arbeitet immerfort. Auch für Andere um's Geld, wie mir's scheint, was mich wundert, da ihre Mutter ein ziemlich großes Vermögen besitzt. Warum thut sie nun dieß? Geizig ist sie doch gewiß nicht.

In feinen weiblichen Arbeiten besitzt sie ausgezeichnete Geschicklichkeit: ich habe in meinem Leben nicht schöner nähen und sticken sehen; auch macht sie hübsche Blumen und noch viele andere niedliche Arbeiten. Wie viel könnte ich auch in dieser Beziehung von ihr lernen!

Begierig bin ich doch, welches Urtheil Du über sie fällst, wenn Du sie einmal gesehen hast. Aber wann wird dieß geschehen? Meine Sehnsucht nach Dir, meine geliebte Freundin, ist so groß, und Du schiebst die Erfüllung meiner Wünsche bis auf den fernen Frühling hinaus!

Ueber Deine dritte Frage, den Pflegesohn unseres lieben

Pfarrers betreffend, kann ich Dir nur das Wenige sagen, was ich selber weiß: daß er Hermann Jäger heißt, die Landwirthschaft studirt hat und sich gegenwärtig bei einer freiherrlichen Familie von Strahlenau in Mähren befindet. In Gesellschaft eines Sohnes des Hauses wird er nächsten Frühling auf Besuch hier erwartet, worauf sich der Pfarrer, der mit Vaterzärtlichkeit an ihm hängt und ihn als einen ausgezeichnet vorzüglichen jungen Mann schildert, ganz außerordentlich freut. Nun mußt Du zufrieden sein, denn Du weißt jetzt gerade so viel als ich selbst.

Auf beigelegtem Zettel war ich so frei, Dir Einiges aufzuschreiben, das ich Dich freundlich bitte mir einzukaufen und natürlich vor Weihnachten zu schicken. Lege auch noch ein Dutzend gefärbte Glaskugeln bei, damit es dem Christbaum nicht an Schmuck und Glanz fehle. Jetzt sind es nur noch vier Tage bis dahin — o könntest Du bei uns sein, welch eine Freude für

Deine verwaiste Maria.

Einunddreißigster Brief.

Maria an Tante Elise.

Schon so oft, meine geliebteste, meine theuerste Tante, hast Du Sorge, Kummer und Schmerz mit mir getheilt — heute sollst Du Dich auch einmal mit mir freuen! Denn ach, was hatte ich gestern einen glücklichen Tag, und vollends der Abend — ein wahrhaft heiliger Abend!

Nichts, Nichts fehlte meinem Glück, als daß Du, geliebte Tante, nicht bei uns sein konntest! Wie würdest Du Dich gefreut haben, die jauchzenden Kinder, den glänzenden Baum, die allgemeine Lust zu sehen! Noch nie seit der geliebten Mutter Tod sah ich den lieben Vater so wahrhaft aufgeheitert als gestern Abend. Nicht als ob die Erinnerung an die theure Selige bei unserer Freude in den Hintergrund getreten wäre, nichts weniger! Vielmehr war es, als wäre sie mitten unter uns, als höre und sehe sie uns vom Himmel herab. Ehe wir zur Bescherung in's

Pfarrhaus gingen, rief mich der liebe Vater in sein Zimmer und übergab mir der theuern Mutter Gedenkbüchlein und ihre Bibel, aus welcher sie sich täglich erquickte — Heiligthümer, nach deren Besitz mich schon lange gelüstete. Sieh', Maria, sprach er, diese Andenken übergebe ich Dir im Namen Deiner verklärten Mutter. Seine Augen waren naß; ich wollte seine Hand ergreifen: er zog mich liebend an sein Herz. Wir verstanden uns vollkommen, aber diese Erinnerung störte unsere Freude nicht, sie erhob sie nur. Wir waren selig im Lieben, im Glauben, im Hoffen!

Den Morgen schon dieses schönen Tages begrüßte ich mit frohem Dankgefühl. Den von den Kindern so heiß ersehnten Abend konnte ich ruhig und innerlich gesammelt erwarten, denn es war mir gelungen, alle meine angefangenen Arbeiten vollendet zu sehen. Einige weitere Kleinigkeiten, die ich noch verfertigen wollte, unterließ ich auf Deinen Rath lieber, um nicht bis auf die letzte Stunde in unruhigem Getreibe leben zu müssen. Bald nach dem Frühstück langte Dein Kistchen bei uns an. Welche Freude, dieß eröffnen und auspacken zu dürfen, und welche Ueberraschung beim Anblick dieser Menge von schönen und nützlichen Gegenständen! Wie hast Du uns, liebe Tante, so reich gemacht und Jedem zu seinen Wünschen verholfen! Dem lieben Vater die niedliche Mütze, mir einen Sammthut, nach welchem mein eitler Sinn schon lange trachtete, und dann vollends die Kinder! Julchen ist glückselig mit ihrer Puppenküche, und Edwin läßt es sich nicht nehmen, Dir einen eigenen Brief, den ersten in seinem Leben, zu schreiben, um Dir für den so sehr erwünschten Bücherranzen zu danken.

Für das viele vortreffliche Backwerk, das Dir so große Mühe gemacht hat, bin ich Dir, liebste Tante, ganz besonders verpflichtet. Nimm eben unsern innigsten, herzlichsten Dank für alle Deine Liebe!

Die Kinder erfuhren natürlich von der Ankunft der Kiste nichts. Sogleich nach Tisch wollte ich im Besuchzimmer einheizen lassen und Alles zur Bescherung zurichten, da kam unter dem Essen die niederschlagende Nachricht, daß unser lieber Pfarrer, der be-

greiflich unter uns sein sollte, nicht kommen könne, weil er sich den Fuß beschädigt habe. Das war uns Allen, besonders aber auch dem lieben Vater, höchst verdrießlich. Mein Vorschlag, die ganze Bescherung in's Pfarrhaus zu bringen und das Fest dort zu veranstalten, fand des lieben Vaters Beifall. Man ließ anfragen und erhielt erwünschte Antwort. Diese Anordnung erhöhte noch die Freude der Kinder. Im Pfarrhaus, im Pfarrhaus ist der Christtag! riefen sie sich immerwährend jubelnd zu. Die Mittagsstunden waren eine Wartezeit für Jung und Alt. Ich setzte mich zu den Kindern und erzählte ihnen von der Geburt des lieben Heilandes, wie das Kindlein in der armen Krippe gelegen und doch von den himmlischen Heerschaaren begrüßt worden sei u. s. w. Sie waren sehr aufmerksam und die Augen des weichen Julchens füllten sich mehrmals mit Thränen; in Edwin aber stieg je zuweilen der Seufzer auf: ach, wenn es doch schon Abend wäre! Endlich verließ ich die Kinder, um die Geschenke in Körbe zum Forttragen zu ordnen; da hörte ich Etwas vor unserem Haus anfahren. Ich schaute aus dem Fenster — es war meine Emilie! Stelle Dir, liebe Tante, mein Entzücken vor! Fast mit einem Schritt war ich die Treppe hinab, in ihren Armen! Auch sie strahlte vor Freuden, mich, uns Alle wiederzusehen. Der liebe Vater gönnte mir diese Ueberraschung herzlich, und Julchen sagte: Gelt, Maria, jetzt hast Du Dein eigenes Christkindlein? Emilie war voller Lust und Leben. Trotz der etwas beschwerlichen Reise half sie mir sogleich an allen Orten und freute sich ungemein, nun auch gleich in's Pfarrhaus zu kommen.

Wir beiden Mädchen wanderten um vier Uhr endlich dem Pfarrhofe zu — die Körbe waren vorher hingebracht worden — und nun wollten wir Alles zum Empfang der Uebrigen herrichten; eine Stunde später sollte dann der Vater mit den Kindern nachkommen. Allein der gute Pfarrer, auf den Sopha gebannt, bat uns, die ganze Anordnung nur seiner Haushälterin zu überlassen, die Alles auf's Beste besorgen werde; wir aber sollten ihm indessen Gesellschaft leisten. Dieß war mir nun gar nicht lieb, denn, dachte ich, wie wird diese geschmacklose Person

etwas Ordentliches herrichten können? Doch wagte ich nicht Einsprache zu thun und begnügte mich, ihr zu sagen, was für jedes der Anwesenden bestimmt sei. An meiner heitern Emilie hatte der liebe Pfarrer eine große Freude und machte gleich seine gutmüthigen Späßchen mit ihr, aber er sprach auch manch ernstes, schönes Wort mit uns, das mehr einem Gebet gleich sah und meine Emilie tief bewegte. Als es schon dunkelte, wünschte ich eben doch auch nur nachsehen zu dürfen — aber nein, der Pfarrer ließ es nicht zu: er sei der Wirth, er selbst müsse die Wirthschaft untersuchen, und so hinkte er durchaus allein fort, bald mit der Nachricht zurückkommend, daß Alles wohl bestellt sei. Bald darauf erschien der liebe Vater mit den ungeduldigen Kindern an der Hand und nun zog Alles der großen blauen Stube zu. Aber welche Ueberraschung! Das ganze Zimmer war nicht mehr blau, sondern glich einem schön beleuchteten Tannenwäldchen! In der Mitte auf einer langen Tafel erhob sich vollends ein ganz riesenhafter Tannenbaum, mit Lichtlein und Schönheiten aller Art reich geschmückt. Ueber diesem schwebte ein schöner Engel, der die feurig strahlenden Worte in der Hand trug: Gott ist die Liebe. Um den Baum her waren die Geschenke aufgepflanzt, nicht nur, was uns Deine und des Vaters Liebe beschert hatte, sondern auch von dem lieben Pfarrer wurde jedes der Anwesenden auf das Sinnvollste bedacht; sogar Emilie durfte nicht leer ausgehen.

Der Jubel der Kinder war unbeschreiblich, aber auch die Alten mußten nur staunen, wie schön und geschmackvoll Alles angeordnet war. Daß dieß nicht das Werk weniger Stunden sein konnte, war augenscheinlich, und unser lieber Pfarrer mußte eingestehen, daß er den Plan längst gemacht, der böse Fuß ihm aber zum passenden Vorwand gedient habe, die Bescherung in seinem Hause zu vereinigen. Wer aber hatte die ganze kunstvolle Anordnung und Ausschmückung ausgeführt? — Niemand anders als Gabriele, die nebst ihrer lieben Mutter sich jetzt weidete an unserm Erstaunen.

Die Ueberraschungen hatten aber noch kein Ende. Denn plötzlich that sich die Thüre in's Nebenzimmer auf und ein

zweiter prächtig erleuchteter Baum in der Mitte eines großen Tisches, der mit zwanzig Tellern mit Weihnachtsgaben überstellt war, zeigte sich unsern Blicken. Zugleich traten zwanzig arme Kinder des Dorfes herein. Es waren solche, die sich das Jahr über in der Schule gut aufgeführt und die entweder verwaist oder bei ihren ganz armen Eltern keine Bescherung zu erwarten gehabt hätten. Schiefertafeln, Federrohre, Kiele, auch einige Kleidungsstücke, dann auch Aepfel, Nüsse, Mürbes u. s. w. waren die willkommenen Gaben, die sie erhielten.

Könnte ich Dir doch, geliebte Tante, die vergnügten Gesichter dieser kleinen derben Burschе hinmalen! Zuerst waren sie alle ganz still und etwas verblüfft, aber nach und nach wurden sie dreister. Manche, besonders Knaben, jubelten laut, Manche aber zeigten nur ein stilles Entzücken. Ein kleines rothbackiges Mädchen, die ganz im Anblick des schönen Engels im zweiten Zimmer versunken dastand, sagte endlich zu einer größern leise: „Ist's jetzt wohl auch noch schöner im Himmel?" Solche Fragen hörte man mancherlei, und besonders war ihnen die große Helle so unbegreiflich. Als sich endlich Alles satt gefreut und verwundert hatte, setzte sich Gabriele auf einen Wink des Pfarrers an's Klavier. Groß und Klein schaarte sich um dasselbe und in dem schönen Choral: „Nun danket Alle Gott", vereinigten sich die Stimmen zu Dank und Anbetung. Es war ungemein lieblich, von den hellen Kinderstimmchen das Lied so sanft und richtig singen zu hören. Wem sollte hiebei das Wort nicht eingefallen sein: „Aus dem Munde der Kleinen hast Du, o Herr, Dir ein Lob zubereitet." Gabriele war diesen Abend ein ganz verwandeltes Wesen. Freude und Rührung hatten ihrem schönen Gesicht den lebhaften Ausdruck gegeben, den man gewöhnlich so sehr darauf vermißt, ein feines Roth lag auf ihren Wangen, ihre großen schwarzen Augen voll des tiefsten Gefühls der Andacht und Liebe zum Himmel aufgeschlagen — so saß sie am Klavier, eine zweite Cäcilie! Sie hat eine herrliche, klangreiche und wohl ausgebildete Stimme, mit der sie aber nur Choräle singt. Auch der liebe Pfarrer sang mit — er singt noch schön! — und denke, selbst der Vater gab sich alle Mühe, nicht zurück-

zubleiben. Ja, in der That, das Bauernmädchen hatte Recht: es war wie im Himmel! Meine gute Emilie war so heftig ergriffen, daß sie zu weinen anfing und so eben sagte sie mir: die Freude habe sie die ganze Nacht nicht schlafen lassen.

Auf Erden geht aber eben Alles vorüber und so nahm auch unser Gesang ein Ende, worauf die kleine vergnügte Schaar abzog und auch unsere Kinder sich bequemen mußten, durch Lene heim und zur Ruhe gebracht zu werden. Die Erwachsenen aber theilten noch ein einfaches Abendbrod mit ihrem freundlichen Wirthe, und erst als der heilige Abend zur heiligen Nacht geworden war, zogen sie still, glücklich und dankbar nach Hause.

Unser lieber Pfarrer ist doch ein trefflicher Mann. Die Schmerzen seines kranken Fußes nicht achtend, hielt er den Morgengottesdienst, von welchem wir so eben zurückkommen, selbst. Und welche herrliche Weihnachtspredigt! Ach, daß doch diese guten Eindrücke uns zur wahren Weihe des Lebens dienen möchten!

Nun, liebste Tante, noch einmal unsern herzlichsten Dank und den Wunsch, daß Dir der liebe Gott gesunde und segensreiche Feiertage schenken möge!

Mit kindlicher Liebe Deine dankbare Nichte

Maria.

Zweiunddreißigster Brief.

Edwin an Tante Elise.

Liebe Tante!

Ich will Dir auch einen Brief schreiben. Ich will Dir danken: Du hast mir so viele gute und schöne Sachen zum Christtag geschickt. Der Bücherranzen ist mir sehr angenehm, weil ich jetzt bald in die Kost komme und dann zuweilen einen Besuch in Grünthal machen darf, dann werde ich meine Kleider und Bücher hineinpacken und mir ihn auf den Rücken hängen, wie ein Handwerksbursche auf der Wanderschaft. Julchen sagt, ich soll Dir auch für sie recht schön danken.

Eine Puppenküche, das habe sie sich gerade gewünscht, sie

kocht jetzt den ganzen Tag, bald wird sie alle ihre Gutlen verkocht haben. Von dem lieben Vater habe ich einen Erd- und Himmelsglobus bekommen, das hat mich sehr gefreut; von dem Herrn Pfarrer eine schöne Schreibmappe und ein Buch, und Maria hat mir einen Hosenträger gemacht. Hat Dir Maria erzählt, wie schön es im Pfarrhaus war? Ich sage Dir, liebe Tante, es war prächtig! und über dem Baum ein Engel, der hatte einen Spruch von feurigen Buchstaben in der Hand; und dann die armen Kinder, das hat mich so gefreut, daß diese auch Etwas bekommen haben! Der Friederle war auch dabei, der so arm ist, daß er den ganzen Tag nichts zu essen bekommt als Kartoffeln und gar nie Fleisch und Salat, er hat es mir schon oft selber gesagt. Und das Singen hat mir auch wohl gefallen, ich wäre gern noch länger da geblieben, aber wir mußten heim, weil es schon spät war.

Nun reise ich bald ab. Es wird mir ein wenig schwer fallen zuerst, aber ich freue mich auch, weil ich hier gar keinen Kameraden habe und so allein bei dem lieben Vater lernen muß; wenn ich nur mein Julchen auch mitnehmen könnte! Julchen läßt Dich grüßen, liebe Tante und schickt Dir hier ein Serviettenband, sie hat es selbst genäht auf Stramin. Schreiben kann sie noch nicht, auch noch nicht lesen, aber sie muß es jetzt bald lernen bei Maria oder bei dem Herrn Schulmeister. Ich habe Dir nichts machen können: ich kann Nichts.

Nun weiß ich Nichts mehr, liebe Tante, lebe wohl! — Ich bin

Dein gehorsamer Neffe
Edwin Werner.

Dreiunddreißigster Brief.

Der Pfarrer von Grünthal an seinen Pflegesohn.

Mein lieber Hermann!

Wenn dieser Brief meinem letzten*) fast auf dem Fuße folgt, so mag Dir dieß ein Beweis sein, wie gern ich mich mit Dir

*) Dieser ist nicht abgedruckt.

unterhalte; dazu kommen denn noch einige kleine Nebengründe. Erstens ist's Weihnachten und da ist mein lieber Sohn von Jugend auf an ein kleines Liebeszeichen von seinem alten Vater gewöhnt. Was mag Dir aber gerade nützlich und angenehm sein? Das kann ich nicht wissen, darum erlaube ich mir, Dir ein kleines Wechselchen beizulegen, wovon Du jedenfalls einen guten Gebrauch zu machen wissen wirst.

Der zweite Grund meines heutigen Schreibens ist eine unerwünschte Feiertagsmuße. Ich hatte nämlich vor einigen Tagen einen kleinen Unfall: indem ich ein Buch aus einem obern Fach meines Bücherschranks herabholen wollte, that ich einen Fehltritt und beschädigte mir den Fuß. Die kleine Verletzung nicht achtend, war ich am heiligen Abend viel auf den Beinen und hielt auch noch, wiewohl mit Anstrengung, den Gottesdienst am Christtag. Allein nun rächt sich diese Vernachlässigung mit heftigen Schmerzen und so muß ich mir's gefallen lassen, ganz auf dem Sopha auszuharren und die Feiertagspredigten einem Freunde aus der Nachbarschaft zu überlassen. Es ist mir dies eine wahre Verläugnung, denn lange vorher freue ich mich immer einer so schönen Festzeit, in der ich Gottes Wort meiner lieben Gemeinde recht oft verkündigen darf, auch kostet's mich körperlich so wenig Anstrengung, daß ich im Gegentheil mich nach jeder Predigt gestärkter fühle und immer besser in's Feuer komme. Nun muß ich mir selbst statt Andern predigen und das ist auch gut. Eine solche unwillkommene Unterbrechung unserer Thätigkeit zeigt uns zunächst, daß es Gnade ist, wenn der Herr uns würdigt, in seinem Weinberge zu arbeiten, und läßt uns überhaupt Zeit, ernste Blicke in unser eigenes Herz zu werfen, was gar leicht versäumt wird, wenn wir nur immer darauf angewiesen sind, auf Andere zu wirken. Und wo sollte mehr als beim christlichen Prediger die weise Warnung vom Balken im eigenen und dem Splitter im fremden Auge ihre Anwendung finden?

Wenn jede Festzeit und ganz vorzüglich das Weihnachtsfest dazu geeignet ist, dem Nachdenkenden und Glaubenden die Liebe Gottes in der Gabe seines Sohnes recht groß und anbetungswerth werden zu lassen und in unserer Brust eine Freude der

Unsterblichkeit zu erwecken, die sich siegend über irdischen Kummer und Schmerz erhebt, so ist es gewiß auch ein sehr lieblicher Gebrauch, in dieser schönen Zeit den lieben Kindern Freude zu machen, überhaupt das Herz durch Geben und Empfangen zu erwärmen und für die Gefühle der Liebe zu erweitern. Nur sollte nicht, wie es jetzt so oft geschieht, durch Uebertreibung der ursprünglich darin gelegene schöne Sinn zerstört und nicht diese irdischen Gaben, die nur als schwache Zeichen hinweisen sollten auf die höchste Gabe der göttlichen Liebe, als die Hauptsache und einzige Quelle der Freuden angesehen werden. Alle Eltern möchte ich daher bitten, doch auch bemüht zu sein, ihren Kindern so bald als möglich, natürlich in kindlicher Weise, eine würdige Vorstellung von diesem schönen Feste beizubringen. Ehemals glaubten die Kinder bis in's sechste oder siebente Jahr steif und fest, das heilige Christkindlein bringe die Schönheiten alle unmittelbar vom Himmel herab, und mit welch heiliger Glorie umgab dieser kindliche Glaube die Bescherung und welche Liebe erweckte er in den kleinen Herzen zu dem lieben Heiland! Jetzt ist man zu dieser Vorstellungsart zu aufgeklärt, zu vernünftig, zu ungläubig. Schon das zwei- oder dreijährige Kind weiß sehr gut, daß diese Sachen von Vater und Mutter gekauft sind, und betrachtet sie nicht viel anders als eben alle andern Geschenke der elterlichen Liebe. Liebe zum Sohn Gottes dadurch einzupflanzen fällt fast Niemanden mehr dabei ein, und so ist denn offenbar an die Stelle des schuldlosen Aberglaubens ein weit schädlicherer Unglaube getreten. Ich denke, es ließen sich in unserer kalten Zeit auch bei Erwachsenen noch derartige Beispiele nachweisen.

Doch genug hierüber! Ich werde die Welt nicht anders machen. Hatten doch wir in unserem stillen Grünthal einen recht schönen heiligen Abend. Wärest Du, mein lieber Hermann, nur in unserer Mitte gewesen! Ich hatte mich lange darauf gefreut, den Werner'schen Kindern ein kleines Fest zu bereiten. Zuerst sollte ich Zeuge ihrer Freude in ihrem Hause sein und dann wollte ich sie zu mir führen, allein mein kranker Fuß, der mich am Ausgehen hinderte, bewirkte den glücklichen Entschluß, daß man die Bescherung im Pfarrhause vereinigte und dadurch wurde das

Fest desto großartiger und vollständiger. Gabriele Berthold hatte die Gefälligkeit, mir bei der würdigen Ausschmückung des blauen Zimmers, wozu ich schon allerlei Vorbereitungen getroffen hatte, an die Hand zu gehen, und die grünen Tannenbäume mit den vielen Lichtlein und einigen gut angebrachten Transparenten nahmen sich wirklich recht artig aus. Auch das daran stoßende gelbe Zimmer wurde durch einen großen, reichlich mit Wachskerzen versehenen Christbaum erleuchtet, und hieher hatte ich zwanzig arme Waislein beschieden, die an diesem Abend auch die Freundlichkeit des Herrn durch Gaben aus menschlicher Hand schmecken sollten. Außer der Werner'schen Familie, Gabriele und ihrer Mutter wurde unsere kleine Gesellschaft noch durch ein liebes junges Mädchen, einer Freundin Maria's vermehrt. Es war wirklich ein reines ungestörtes Vergnügen und selbst Freund Werner wurde ganz aufgethaut und warm, ja als wir am Ende zu Gabrielens schönem und ausdrucksvollem Spiel Alle mit dankerfüllter Seele einen Choral sangen, brummte auch er aus besten Kräften mit. Die anwesenden Kinder äußerten ihr Erstaunen und ihre Freude auf verschiedene Weise, aber auch bei den drei erwachsenen Mädchen konnte dem aufmerksamen Beobachter die Eigenthümlichkeit einer Jeden nicht entgehen. Die lebhafte, sonst sehr heitere Emilie fing vor tiefer Herzensbewegung laut zu weinen an; Maria's Blicke leuchteten voll stiller Freude und sie bemühte sich, an jedes der Kinder freundliche und theilnehmende Worte zu richten; Gabriele sprach Nichts, sondern schien, besonders als sie am Klavier saß, gar einer andern Welt anzugehören. Dieses Mädchen ist überhaupt eine seltene Erscheinung. Ganz von der Liebe des Herrn durchdrungen und nur von dem Wunsche beseelt, nach seinem Willen zu leben, ist sie natürlich auf's Aeußerste darauf bedacht, seine Gebote zu erfüllen und Alles was dagegen ist, zu unterlassen. Aber bei der Schwäche und Verdorbenheit unserer menschlichen Natur wird dieß nie vollkommen gelingen, und dieses an sich so edle Streben kann sogar sehr ausarten, wenn wir dabei zu viel auf unsere eigene Kraft bauen. Gesetzliche Werkheiligkeit oder engherzige Selbstgerechtigkeit und geistlicher Hochmuth werden die Früchte des Herzens sein, das sich selbst betrügt, ehe es eine Ahnung davon

hat, daß es nicht auf dem rechten Wege geht. Ich will das nicht von Gabrielen sagen, aber etwas schroff scheint sie mir doch gegen Andere zu stehen und ihre Grenzlinie zwischen Recht und Unrecht allzu eng abgesteckt zu haben. Liebe, ein Herz voll Liebe verlangt der Herr von seinen Jüngern gegen Jedermann, auch gegen Andersdenkende und Fehlende. Wer war denn mitleidiger als er? Und um dieser Liebe willen will er uns viel vergeben, wenn wir, das Bedürfniß der täglichen Vergebung anerkennend, um seine vermittelnde Gnade bitten. Alles selbst recht machen können wir nicht, das weiß der Herr am besten, aber lieben und glauben können wir, wenn wir ernstlich wollen.

Maria Werner, die zweite meiner jungen Freundinnen, ist ein sehr liebenswürdiges Mädchen; sie hat ein bildsames Gemüth bei viel innerer Kraft. In den Stürmen des Lebens, die früh bei ihr begannen, wird sie nicht untersinken, wofern sie, was ich hoffe, den rechten Steuermann und das rechte Ziel nicht aus den Augen verliert.

Mit herzlicher Theilnahme las ich in Deinem letzten Brief, daß es mit dem Befinden Deines lieben Verwalters wieder besser geht. Dir und allen seinen Freunden mag ich seine Wiedergenesung gönnen, ihm selber wäre vielleicht ein seliger Feierabend mehr zu wünschen gewesen — doch was Gott thut, das ist wohl gethan!

Lebe wohl, mein lieber Hermann! Von Herzen

Dein treuer Pflegevater.

Vierunddreißigster Brief.

Die Tante an Edwin.

Du, mein lieber Edwin, sollst den ersten Brief von mir haben im neuen Jahre und vielleicht ist es auch der erste, den Du an Deinem neuen Aufenthaltsort empfängst.

Du hast nun also das liebe Vaterhaus verlassen!

Ich glaube wohl, daß es Dir anfangs ein wenig wehe thun wird, allein junge, muntere Leute gewöhnen sich bald, und

da Dein Herr Präceptor und seine Frau Dich gewiß liebevoll behandeln werden, so findest Du ja an diesen wieder neue Eltern. Schließe Dich nur mit kindlichem Vertrauen an sie an und sei immer ganz offen und wahr gegen sie. Vor Allem aber, mein lieber Edwin, vergiß keinen Augenblick, daß Einer ist, der Alles hört und Alles sieht, nicht nur was Du thust und sprichst, sondern auch was Du denkst und fühlst, und daß dieser Dein lieber Vater im Himmel ist.

Vergiß nicht, daß dieser Dich mehr liebt, als ein Mensch Dich lieben kann, und Dir Alles gibt, was Du bedarfst, und dafür Nichts haben will, als daß Du ihn wieder liebst und aus Liebe zu ihm seinen Geboten und der Stimme Deines Gewissens gehorchst. Ja, Edwin, vergiß nie, daß Gott allgegenwärtig ist, und daß es deßwegen lange nicht genügt, nur Böses zu meiden, so weit das Auge des Menschen reicht. Gottes Auge müssen wir scheuen und dieß schaut in die verborgensten Winkel um uns und in uns. Schreibe dieß tief in Dein Herz hinein und versäume es nicht, Dich täglich und immerwährend in den Schutz Deines Gottes zu empfehlen. Je treuer Du ihm bist, je lieber wirst Du dies thun, denn gute Kinder nahen sich gerne ihrem lieben Vater mit Bitten und Danken, und es ist meistens kein gutes Zeichen, wenn die Lust oder der Muth zum Gebet fehlt.

Für Dein liebes Briefchen, das mir viele Freude gemacht hat, danke ich Dir schön; ich hoffe, Du schreibst mir bald wieder, doch versteht sich, nur wenn Du nichts Wichtigeres darüber versäumst.

Eure Christtagsbescherung muß freilich glänzend und prächtig gewesen sein; ich hätte ihr wohl auch beiwohnen mögen! Daß der gute Pfarrer auch der lieben armen Kinder gedachte, hat mich besonders gefreut. Sieh, lieber Edwin, wie gut Du es gegen diese hast, wie leicht man Dir es zu machen sucht, daß Du Alles lernen kannst, was Dir nöthig ist, um einst ein brauchbarer Mensch zu werden; sei dankbar dafür durch Fleiß und aufmerksame Benützung Deiner Lehrstunden.

Da ich vermuthe, Dein Christtagsbackwerk sei aufgezehrt,

so schicke ich Dir hier einiges Obst und wünsche Dir guten Appetit dazu. Nun lebe wohl, lieber Edwin! Dich herzlich grüßend

Deine treue Tante
Elise.

Fünfunddreißigster Brief.

Die Tante Elise an Maria.

Es thut mir herzlich leid, meine geliebte Maria, daß mir, da ich durch Besuche aufgehalten worden bin, jetzt nur noch wenig Zeit zur Beantwortung Deiner beiden lieben Briefe bleibt. Durch den ersten derselben hast Du mich an eurer Christtagsfreude im Geist vollkommen Antheil nehmen lassen. Der andere spricht mir in seinen guten Wünschen zum neuen Jahr wieder auf's Neue Deine aufrichtigen kindlichen Gesinnungen aus. Für beide bin ich Dir von ganzem Herzen dankbar: sie haben mir ungemein viel Vergnügen gemacht, und es ist mir ein wahrer Genuß, sie öfters wieder zu lesen. Ein größerer Brief, an den lieben Vater geschrieben, gilt auch für Dich, und ich beschränke mich nur noch darauf, Dir für das schöne Geschenk, die niedliche Tasche zu danken. Ist es denn möglich, daß Du auch diese selbst verfertigt hast? Wirklich, Dein Fleiß ist bewunderungswürdig, aber ich bitte Dich, mein liebes Kind, gib Dir doch in Zukunft mit mir keine solche Mühe, ich kann ja die schöne Tasche, die von allen meinen Bekannten bewundert wird, nicht ohne Mitleiden ansehen, weil ich mir stets dabei denke, welch ein Opfer diese mühevolle Arbeit Dir und Deinen Augen gekostet hat.

Wie mag ich Dir die Freude gönnen, die Dir der Besuch Deiner lieben Emilie macht! Grüße sie auch von mir! Und nun lebe für heute wohl. Bald mehr von

Deiner getreuen Tante
Elise.

Sechsunddreißigster Brief.

Die Tante an Julchen.

Mein liebes Julchen!

Nun habe ich dem lieben Vater, Maria und Edwin geschrieben, und Du, liebes Kind, solltest leer ausgehen? Nimmermehr! Du verdienst ja den größten Dank, daß Du mit Deinen kleinen Fingerchen Dir so viele Mühe gegeben hast, um Deine alte Tante durch ein so schönes Serviettenband zu erfreuen. So oft ich es ansehe, und das geschieht täglich, weil ich es sogleich in Gebrauch nahm, freue ich mich über diese erste Probe des Fleißes und der Beharrlichkeit meines lieben Julchens. Fahre so fort, mein liebes Kind, sei folgsam und fleißig, so wirst Du dem lieben Gott und allen guten Menschen wohl gefallen. Maria liebt Dich mit der zärtlichsten Liebe und sorgt wie eine Mutter für Dich, darum wirst Du gewiß auch recht aufmerksam sein auf Alles, was sie Dich lehrt, und Nichts thun, was sie betrüben könnte.

Da ich weiß, liebes Julchen, daß Du Freude an kleinen Geschichtchen hast, will ich Dir auch etwas erzählen, das mir kürzlich vor Ohren kam.

Das Täubchen.

„Ach, ein Täubchen, liebste Mutter, möchte ich haben!" bat eines Tages die kleine freundliche Hermine; „ach, so ein niedliches, allerliebstes Thierchen, wie ich eben bei Langens Jettchen eines sah. Schneeweiß und ganz zahm; es pickte mir die Brodkrümchen von der Hand weg, und mit seinen hellen Aeuglein sah es mich so treu und lieb an! O, nicht wahr, liebe Mutter, Du kaufst mir ein solch liebes Thierchen?" — „Gewiß, mein Kind, wenn Du fleißig und gehorsam bist!" Ach wie freute sich Hermine! Sie lief im ganzen Hause umher, um allen Bewohnern ihr Glück anzukündigen und das passendste Plätzchen aufzufinden, wo die Wohnung für den ersehnten Gast aufzuschlagen wäre. Mit einem rothen Halsbändchen gedachte sie dessen schönen weißen Hals zu schmücken, und dieß selbst zu stricken machte ihr besondere Freude. Den ganzen Tag sprach sie von nichts als dem weißen Täubchen

und des Nachts träumte sie davon. Nie hatte man sie so emsig und achtsam gesehen; denn wenn sie eben die Hände mit dem Strickstrumpf bequem auf den Schooß sinken lassen wollte, fiel ihr wieder ihr weißes Täubchen ein, und daß, wenn sie unfleißig wäre, die Mutter ihr Versprechen nicht halten würde. Schnell bewegten sich dann ihre Fingerchen wieder, um die Aufgabe, die ihr die Mutter gegeben hatte, zu Stande zu bringen.

Nach einigen Tagen trat einmal die Mutter mit einem großen, wohlverschlossenen Armkorb, den sie auf einen nebenstehenden Tisch stellte, in's Zimmer herein. „Herminchen," sprach sie zu der kleinen Tochter, „ich muß jetzt Etwas außer dem Hause besorgen; hast Du, bis ich wieder komme, Dein bald vollendetes Strümpfchen ausgestrickt, so sollst Du ein Dir sehr angenehmes Vesperbrod bekommen: herrliche Erdbeeren, mit Zucker und Zimmt und Milch angerührt — sieh, dort auf dem Ofen steht schon die süße Milch dazu!" Das war Herminchen recht, denn sie aß gar zu gerne etwas Süßes. Ehe die Mutter wegging, wiederholte sie: „Herminchen, sei fleißig! und den Korb dort berühre nicht!" Nun war Hermine allein. Anfänglich strickte sie emsig; auf einmal fiel ihr ein: was mag doch in diesem Korbe sein, den ich nicht berühren soll? Die Wahrheit zu gestehen: Herminchen war sehr vorwitzig. Berühren, dachte sie, will ich ihn nicht, nur ansehen. Sie stand auf und trat ihm näher. Sie bemühte sich, durch die Fugen der Weiden hindurchzublicken, allein es war ein dichter Korb, sie konnte nichts sehen. Eben wollte sie wieder auf ihren Sitz zurückkehren und an ihrer Arbeit fortmachen, da war ihr, als höre sie Etwas in dem Korb sich bewegen. Jetzt wurde sie noch neugieriger. Ei, dachte sie, unter Berühren verstand die Mutter doch wohl den Korb herumtragen, das will ich auch gewiß nicht thun, aber ihn nur ein klein wenig vom Tisch aufheben, das wird ihm doch nichts schaden, ich möchte nur sehen, ob er schwer ist. Schon streckte Hermine die kleine Hand nach dem Bogen des Korbes aus, da fiel ihr ein, daß es nicht recht sei und daß, wenn auch ihre liebe Mutter ihren Ungehorsam nicht sehen könne, Gottes Auge doch auf sie schaue und sie strafen werde. Sie zog langsam ihre Hand wieder zurück, da hörte sie

noch deutlicher die vorige Bewegung in dem Korbe. Ach, jetzt konnte sie sich nimmer halten — ein wenig mußte sie den Deckel lüften, um zu sehen, was darin sei? Sie that's — und in demselben Augenblick flatterte ein schneeweißes Täubchen mit Gewalt aus dem Korbe heraus! — Ach, wie erschrack Hermine! Das war gewiß das Täubchen, das sie erhalten sollte — und wenn jetzt die Mutter käme! Sie wollte den Vogel wieder in sein Gefängniß zurückbringen, aber das war vergebliche Mühe. Das Täubchen flatterte in der Angst im Zimmer hin und her, stieß eine kostbare Porzellanvase um, die klirrend und zu tausend Scherben zerbrochen auf die Erde fiel, und endlich auch den Milchtopf vom Ofen, dessen weißer Inhalt sich über den ganzen Fußboden ergoß. Von der erschrockenen Hermine immer stärker gejagt, rettete sich das Täubchen endlich in's zweite Zimmer, dort stand ein Fenster offen und husch! war es draußen und flog, froh über seine Freiheit, weit über's Dach hinaus! — In diesem Augenblick trat die Mutter in's Zimmer und erblickte diese Zerstörung!

Nun, was meinst Du, Julchen, was wird sie gesagt haben?

Wie schön ist's doch, gehorsam sein,
So darf man nie sein Thun bereu'n!

Nimm vorlieb, mein liebes Julchen, mit meiner Erzählung, und sei herzlich gegrüßt von

Deiner Dich zärtlich liebenden
Tante Elise.

Siebenunddreißigster Brief.

Emilie an Maria.

O, meine geliebte Maria, nun ist Alles, Alles vorbei! Ach wie ärgere ich mich über die Zeit, die eben rastlos ihren Schritt geht und Alles mit sich fortnimmt! Warum stand sie nicht ein wenig stille und ließ uns noch einige glückliche Stunden in Deinem lieben herrlichen Grünthal? Unbarmherzig schreitet sie vorwärts und wir müssen mit ihr fort! Und so sitze ich denn wieder in meinen vier Mauern und zehre kläglich an den köstlichen

Bildern der Vergangenheit! — Habe Dank, Du liebe, theure Freundin, für all den reichen Genuß, den mir Deine Freundschaft gewährte! Nie in meinem Leben hatte ich so glückliche Tage, darum meinen innigsten, wärmsten Dank Dir, liebe Maria, und Deinem lieben Vater für seine gütige Gastfreundschaft, und auch dem lieben Pfarrherrn, dessen freundliche Wohlwollenheit ich in so hohem Grade genießen durfte. Ach, wie seid Ihr Alle gut gegen mich gewesen und welch ein glückliches Leben habt Ihr unter einander! Auch den lieben Kindern danke — sie haben mir viel Freundliches erwiesen; aber Julchen sage nur: das Kostgeld für den Hansel schenke ich ihr nicht, sie müsse mir ein paar Strümpfe für die arme Käthe stricken. Eile habe es nicht so sehr, aber erlassen werde ich es ihr nie und nimmermehr!

Ja, Ihr seid glückliche Leute in eurem Grünthal; da kann man freilich die Gesellschaften der Stadt entbehren! Ich weiß es zwar wohl, daß es auch die schöne Festzeit war, die ihren himmlischen Glanz über die Zeit meines Aufenthaltes bei Euch verbreitete und die Stunden seliger und die Herzen froher machte, aber auch ohne diese — wie herrlich und zwanglos unsere Spaziergänge auf den weiten winterlichen Fluren, die im Glanz der Sonne wie besäet mit Diamanten schienen: wie traulich die Abende am Theetisch, wenn der liebe Pfarrherr kam und Dein lieber Vater sich zu uns setzte, auch etwa Gabriele und ihre freundliche Mutter unsere Gesellschaft vermehrten; wie unterhaltend, wie belehrend, wie herzerwärmend! Ach, liebe Maria, ich habe viel, so viel gelernt in Grünthal, daß ich dieß nicht genug sagen kann; es ist mir Manches ganz anders vorgekommen als sonst in meinem ganzen Leben. Ich glaube unter Euch, überhaupt auf dem Lande, wäre ich viel besser, viel frömmer, dem Herzen Gottes viel näher. Habe ich doch schon viele und zum Theil recht glänzende Christtage erlebt, aber welcher Unterschied gegen den Eurigen! Ach, jene waren nur wie schöne Körper, dieser wie eine fromme, nach Gott verlangende Seele!

Du denkst vielleicht, Gabriele sei es, die mich zu diesen an mir etwas ungewohnten Empfindungen gestimmt habe? Nichts weniger! Nein, Gabriele stimmt mich zu Nichts und ihre Fröm-

migkeit paßt nicht zu meiner Natur. Wollte ich ihr nachahmen, so würde ich zur Heuchlerin werden, obgleich ich überzeugt bin, daß sie selbst keine ist. Als ich sie am ersten Abend meiner Ankunft bei der Bescherung sah, besonders als sie in der innigsten und gewiß wahrsten Begeisterung am Klavier saß, da schien sie mir in der That eine Heilige, und ich nahte mich ihr mit einer Ehrfurcht, wie ich sie noch nie vor einem jungen Mädchen empfunden hatte. Aber als sie den andern Tag Gewissensunruhe darüber zu empfinden äußerte, daß sie das Lob, welches man ihrer geschmackvollen Anordnung gerechter Weise ertheilte, gerne angehört und also sich selbst ein Ehre gegeben habe, da schien mir dieß so übertrieben und unnatürlich wie das, daß sie Mittags in Eurem Haus keine Chokolade annahm und zwar, wie mir ihre Mutter sagte, bloß aus dem Grund, weil sie den Genuß derselben sehr liebe und deßwegen sich diese Selbstverläugnung auflegen zu müssen glaube. Solche Selbstquälereien kann ich nicht begreifen und glaube auch nicht, daß sie vom lieben Gott verlangt werden. Ich denke, es gibt im Leben Uebungen zur Selbstverläugnung genug, ohne daß wir sie so mühsam aufsuchen. Dennoch that es mir weh, daß des Oberamtsrichters Töchter, besonders die eitle Bertha, in so spöttischem Tone von Gabrielen sprachen. Innern Werth hat sie auf jeden Fall hundert Mal mehr als dieser vorlaute Gelbschnabel, wenn sie auch nicht so niedlich sich zu kleiden und so fein zu schwatzen versteht.

Nun muß ich endigen, so sauer mir's ankommt, um — den Kochlöffel zur Hand zu nehmen! Ja, liebe Maria, auch in dieser Beziehung habe ich Dir zu danken. Dein Beispiel hat mich dringend ermahnt, wie Du eine gute Hauswirthin zu werden, und zur größten Freude meiner lieben Mutter spaziere ich seit meiner Rückkunft täglich in die Küche, woselbst ich mit großem Eifer einmal den Gerstenschleim anbrennen lasse und das andere Mal den Brei versalze.

Leb' wohl, meine Geliebteste! Nochmals den wärmsten Dank von

Deiner Emilie.

Achtunddreißigster Brief.

Maria an die Tante.

Dießmal, meine geliebte Tante, bin ich fast um einen Stoff, Dir zu schreiben, verlegen. Seit der Abreise meiner lieben Emilie ist es so ausnehmend still in unserer kleinen Wirthschaft, so ein Tag dem andern vollkommen ähnlich, daß ich fürchten müßte, Dir Langeweile zu machen, wüßte ich nicht, daß Du schon die Versicherung unseres Wohlbefindens gerne höreſt.

Edwins Abwesenheit vermehrt die Stille unseres Hauses natürlich bedeutend. Die Nachrichten, die er uns jeden Samstag von sich gibt, sind aber Gottlob fortwährend gut. Er hat sich bald eingewöhnt und sein Lehrer scheint mit seinem Fleiße und Betragen zufrieden zu sein. Edwin hat ein gutes Gemüth, und wenn er in der letzten Zeit mehr Tadel verdiente, so war daran offenbar oft Langeweile Schuld; er selbst schreibt, das Lernen schmecke ihm jetzt weit besser, seit er in Gesellschaft lerne.

Da ich nun so ruhige Zeit habe, will ich Edwins neue Hemden selbst verfertigen. Gabriele ist wohl so gut, mir die nöthige Anleitung dazu zu geben. Auch gedenke ich mit Julchen einen Versuch zu machen, sie lesen und schreiben zu lehren — das gute Kind beklagt sich oft darüber, daß Alles der lieben Tante schreibe, nur sie könne es nicht, und sie möchte es doch so gerne thun. Julchen ist sehr lieb, hat aber ein gar zu weiches Herzchen: gleich fließen ihre Thränen wie Bächlein, und man muß sehr auf der Hut sein, sich nicht dadurch bestechen zu lassen. Der von Dir, liebe Tante, erhaltene Brief freute sie außerordentlich und immer wieder muß man ihr die kleine Erzählung desselben wiederholen. Ueberhaupt ist ihr nichts lieber als Geschichtchen zu hören; ich suche deßhalb auch immer ihren Fleiß dadurch zu belohnen und nichts spornt sie mehr zur Emsigkeit an als diese Hoffnung; lieber würde sie ihr Vesperbrod als die Erfüllung dieses Versprechens dahinten lassen.

Der Winter hat sich jetzt erst mit ganzer Macht bei uns eingestellt und wir sind total eingeschneit. Das macht auch un-

sere kleinen Spaziergänge unmöglich, und als den lieben Pfarrherrn theils Geschäfte, theils Unwohlsein an seinen gewöhnlichen Abendbesuchen verhinderten, da war es doch gar zu einsam bei uns. Der liebe Vater, obgleich er es nur ungern eingestand, fand in dieser Zeit das Landleben etwas weniger reizend als sonst, und unläugbar ist es freilich, daß der Mangel an gutem und gebildetem Umgang eine Schattenseite desselben ist. Gabriele, mit der ich unlängst darüber sprach, will dieß nicht gelten lassen. Der stille Umgang mit dem Herrn, meint sie, mache jeden menschlichen Verkehr entbehrlich, und guter Umgang sei ihr jede Seele, gleichviel gebildet oder ungebildet, die eine Empfindung für die Liebe Gottes und sein Erlösungswerk habe. Wahr ist's, daß sie, so zeitgeizig sie sonst ist, stundenweise an den Kranken- und Sterbebetten der Bauern zubringt und dieß ihre angenehmsten Gesellschaften heißt. Ansteckung, Ekel u. s. w. fällt ihr nicht ein; sie verrichtet in den ärmsten Hütten die niedrigsten Dienste selber und läßt sich davon weder von ihrer Mutter noch sonst einem Menschen abhalten. Das Alles ist freilich bewundernswürdig und kann nicht Jedes nachthun, aber wie kommt doch das, daß die vielen Liebeswerke, die sie thut, sie nicht heiterer und freudiger machen? Sie sieht immer so ernst und feierlich aus; oft scheint es mir, sie macht sich sogar ein Gewissen daraus, irgend ein lebhaftes Gefühl zu zeigen, denn wenn sie im Augenblick einer außerordentlichen Rührung oft ganz herzlich und dadurch ungemein liebenswürdig wird, so besinnt sie sich auf einmal und bekämpft mit Gewalt diese Aeußerungen einer innigern Natur und sucht sich wieder in strenge, kalte Formen einzuzwängen. Dieser beständige Kampf, mit dem sie gegen ihre Natur, die gewiß nicht kalt und gefühllos ist, anstrebt, ist es auch, was ihrem schönen Gesicht den unnahbaren Ernst und einen gewaltsamen unnatürlichen Ausdruck gibt.

Doch verzeihe, liebe Tante, daß ich Dir so viel von einem Mädchen vorplaudere, das Du nicht kennst. Indeß weiß ich, daß meine liebe gute Tante an Allem Antheil nimmt, was mich umgibt, und darum erlaubte ich mir diese kleine Abschweifung. Meine Emilie, so sehr sie in mancher Beziehung das Gegentheil

von Gabriele ist, schied doch auch mit Achtung von ihr. „Ich würde sie herzlich gern auch lieben," sagte sie, „allein dazu bin ich zu schüchtern." Das ist das Wahre: man ist nicht so keck, sie zu lieben und sie ist doch so unendlich gut — wie kommt nur das?

Lebe wohl, geliebte Tante! Zärtlichst gegrüßt von

Deiner dankbaren Nichte.

Neununddreißigster Brief.

Die Tante an Maria.

Ich glaube es wohl, meine liebe Maria, daß es jetzt recht still in eurem Dörfchen ist, und Ihr euch desto mehr nach dem holden Frühling sehnen werdet; allein bleibt nur Alles gesund, so hat auch diese Jahreszeit ihr Gutes und Angenehmes.

Wenn die Zeit des Sommers durch die Garten- und manche andere häusliche Arbeit in Anspruch genommen ist, so sind uns die stillen Wintertage willkommen, um unsere Blicke theils in's Innere des Hauswesens zu richten und dort alles Fehlende durch Näh- und Flickarbeiten wieder herzustellen, theils um bei uns selbst mehr einzukehren oder unsern Geist durch schöne und belehrende Lektüre zu erfreuen und zu bilden. Auch sollte es mich wundern, liebe Maria, wenn Du diese Mußezeit nicht dazu benütztest, Deine Zeichenstudien wieder aufzunehmen. Du hast früher viel Talent und Freude an dieser edlen Kunst gezeigt, und wenn es in jedem Fall eine angenehme Zugabe für ein junges Frauenzimmer ist, Uebung in irgend einer schönen Kunst zu besitzen, so, meine ich, ist ihr dieß auf dem Lande fast unentbehrlich und gewiß eine der erwünschtesten und wirksamsten Verwahrungen für Geist und Geschmack vor niedrigen Hilfsmitteln gegen die Langeweile.

Deinen Vorsatz, Julchen selbst zu unterrichten, billige ich sehr; nur würde ich nicht rathen, jetzt schon den Anfang zu machen, da Julchen kaum fünf Jahre zählt, wäre es nicht ihr eigener Wunsch. Jedenfalls bitt' ich Dich, den Unterricht an-

fänglich nur ganz spielend zu betreiben, da das Kind sehr zart ist. In dieser Hinsicht ist es besonders gut, daß Du selbst die Lehrerin bist und deßhalb ganz nach Umständen handeln kannst, ohne Dich an eine Stunde zu binden. Dieß gilt aber nur für den Anfang; künftig, und wenn sie älter ist, würde ich es für passend halten, eine bestimmte Zeit zu wählen. Die Kleine gewöhnt sich dadurch an Ordnung und Pflichttreue, auch treten weniger Versäumnisse ein, die später so gut wie möglich vermieden werden müssen.

Die Schilderungen, welche Du mir von Deiner neuen Freundin Gabriele machst, interessiren mich immer sehr, und obwohl ich mir bis jetzt kein eigenes Urtheil über sie erlauben möchte, so ist mir dieß doch klar, daß sie kein gewöhnliches Mädchen ist. Ihr frommer Eifer aber, scheint mir, führt sie zu weit, und läßt sie vergessen, daß es auch Sünde sei, wenn man sein Pfund vergräbt: ich meine nämlich, wenn man die uns von dem lieben Gott geschenkten äußeren und inneren Gaben, statt sie zu seinem Preise anzuwenden, verachtet, oder wenigstens absichtlich verbirgt oder verunstaltet.

Ebenso sollen wir allerdings die sündhaften Neigungen, die uns unserer Natur nach vor andern gefährlich sind, mit Gott und allem Ernste bekämpfen, nicht aber die Eigenthümlichkeiten unserer Natur gewaltsam und eigenmächtig zu zerstören und diese in eine andere fremde Form zu pressen suchen; ein solch unnatürliches Beginnen rächt sich gewöhnlich früher oder später.

Nun, liebste Maria, muß ich schließen. Grüße mir Vater und Julchen, auch Edwin, wenn Du ihm schreibst, und sei der treuesten Liebe versichert von

Deiner Tante Elise.

Vierzigster Brief.

Maria an Emilie.

Meine liebe, theure Emilie!

Die kleine Erwiderung auf Deinen lieben Brief, die ich Dir neulich durch Gelegenheit zusandte, genügt mir nicht und sollte Dir auch nur den innigsten Dank für Deinen lieben Besuch, dessen Vergnügen immer noch wohlthätig in uns nachwirkt, ausdrücken.

Wie gut und genügsam Du bist, geliebte Freundin, daß Du so vielen Geschmack an unserm stillen Landleben, an unsern einfachen Unterhaltungen gefunden hast — und überdieß des Winters, wo sich unser sonst so freundliches Grünthal in ein wahrhaft sehr schmuckloses Weißthal verwandelt hat! Nimmermehr hätte ich geglaubt, daß Deiner Lebhaftigkeit diese fast ununterbrochene Einförmigkeit behagen könnte. Nun ist es freilich eben auch der Reiz der Neuheit, was Dich entzückt. Sei nur erst immer hier, so wird Dir manche ländliche Scene weniger poetisch erscheinen. Denke Dir nur einen ganzen langen Winter, durch Schnee und Regen fast ohne Unterbrechung in's Haus gebannt, ohne ein anderes Angesicht zu schauen als die der täglichen Hausgenossen — denn in manchem Dorf ist man nicht so glücklich wie wir, einen lieben Pfarrherrn zu haben, oder die Pfarrfamilie selbst hat oft keinen Menschen zum Umgang. Ist nun die Familie selbst liebenswürdig, unter sich friedlich, gemüthlich, religiös, so geht es noch an, aber befindet sich nur ein Störefried darunter — ach, welch' traurige Gefangenschaft! Am liebsten am eigenen Herd zu sein ist überall von hohem Werth, aber auf dem Lande ist das doch zweimal nöthig. Kleine Familienverstimmungen lösen sich in der Stadt oft schnell durch ein äußeres Dazwischentreten, auf dem Dorfe tritt Nichts dazwischen, da muß Alles in der Familie selbst verarbeitet werden, darum zweimal wehe, wenn hier kein Geist des Friedens wohnt. Wo aber dieß auch der Fall ist, welche Einförmigkeit! Daher scheinen mir liebe Besuche, die man Winters auf dem Lande erhält, wie freundliche

Oasen auf einer dürren Sandwüste, und man kann für einen solchen Liebesdienst nicht dankbar genug sein. Denke Dir vollends Krankheitsfälle — wie verlassen ist man da auf dem Lande! Ich will nicht nur von Doktor und Arzneimitteln sprechen, die man von der nächsten Stadt kommen lassen muß und die oft, ehe sie nur ankommen, da sich indeß die Umstände des Kranken geändert haben, nicht mehr anwendbar sind, sondern wie selten kann man Jemand Passendes zur Abwartung, zum Wachen u. s. w. haben.

Kommt endlich der ersehnte Frühling, der Ausflüge in die Nachbarschaft erlaubt, nun, so wäre das schon recht, aber der Umgang, den man in der nächsten Umgebung findet — ist das ein erwünschter? Kann man sich gleichgesinnte Freunde wählen? Nichts weniger! Man muß nehmen, was da ist, oder isolirt sein und als Sonderling gelten!

Frömmer, besser, dem Herzen Gottes näher meinst Du, meine Liebe, könne man auf dem Lande sein? Es ist wahr, man hat weniger Versuchung zur Eitelkeit, Zerstreuungssucht u. dergl. Aber weil man zur Ausübung dieser Fehler weniger Gelegenheit hat, können sie deßwegen doch im Herzen stecken. Hast Du nicht schon öfter bemerkt, daß Landmädchen, die höchst einfach scheinend zur Stadt kamen, in ganz kurzer Zeit die eitelsten und üppigsten waren? Sollte man daraus nicht schließen dürfen, daß es keineswegs am Sinn dafür, sondern nur an der Gelegenheit gefehlt habe? Daß man dem lieben Gott in der freien Natur näher, daß es, einem unverdorbenen Gemüthe besonders, wohler da ist, glaube ich selbst, aber unsere innere Welt, unser Herz, haben wir auf dem Dorfe wie in der Stadt, und entfliehen wir auch hier einer Versuchung zur Sünde, so werden wir dort gewiß einer andern entgegentreten.

Du denkst nun wohl gar, ich selbst befinde mich ungern auf dem Lande und sehne mich nach der Stadt zurück? Durchaus nicht! Nein, ich möchte nicht tauschen, nur wollte ich daran erinnern, daß jedes Ding seine zwei Seiten hat.

Deine Bemerkungen über Gabriele finde ich sehr richtig; auch mir scheint Manches in ihrem Betragen übertrieben und

unnatürlich. Aber daneben zwingt mir ihre Unermüdlichkeit in der Aufopferung für Andere die höchste Bewunderung ab. Wie unrecht that ich ihr, als ich glaubte, der ungewöhnlichen Einfachheit ihrer Kleidung, so wie ihrem Arbeitseifer liege Geiz zum Grunde! Gerade das Gegentheil! Sie entzieht sich fast das Nothwendigste, um Nothleidende unterstützen zu können. Hievon nur ein Beispiel. In Steineck ist ein armer Taglöhner, Vater von sieben Kindern, bei einem Bauwesen auf jämmerliche Weise verunglückt. Wochenlang unter den Händen des Wundarztes schwer leidend, befällt ihn zuletzt noch ein Nervenfieber, das längere Zeit sein Aufkommen bezweifeln läßt. Seine kräftige Natur besiegt dennoch alle diese Stürme. Er genest, aber mit welchem Kummer überblickt er seine Lage! Schon vorher arm, ist er jetzt ein Bettler, und wer soll nun Doktor und Apotheker bezahlen?

Gabriele und ich hörten diese traurigen Umstände mit einander. Ich — bedauerte diesen Unglücklichen, was aber thut sie? Ohne ein Wort darüber zu sprechen, wandert sie trotz Schnee und Sturm allein nach dem zwei Stunden entfernten Steineck, erkundigt sich dort nach der Wahrheit der Sache, erfährt noch überdieß, daß der Kranke ein ausgezeichnet braver und fleißiger Mann gewesen und jetzt, da man ihm sein Hüttchen, das einzige Besitzthum, zur Tilgung der Apothekersrechnung verkaufen werde, vollkommen ruinirt sei. Sie geht heim, spricht wieder Nichts, aber nach wenigen Tagen erhält der Mann die Rechnung, die über zwanzig Gulden betrug, unterschrieben vom Apotheker, und fast zu gleicher Zeit vom Arzt das schriftliche Versprechen, daß er mit der Hälfte der gesetzlichen Belohnung zufrieden sein und auch diese erst nach einem Jahre verlangen wolle. Der Mann natürlich ist voll Freude und Dank, aber nie wird er den Namen seiner Wohlthäterin erfahren. Auch ich würde ihn nie gehört haben, hätte nicht der Arzt, ein Bekannter unseres Pfarrers, diesem den ununterschriebenen Brief Gabrielens, worin sie ihn um Mitleid für den Armen anfleht, als Merkwürdigkeit gezeigt, und dieser, die Handschrift des edlen Mädchens erkennend, erforschte leicht den Zusammenhang. Sieh, liebe Emilie, so braucht

Gabriele Geld, viel Geld. Kannst Du Dir es jetzt erklären, was sie antreibt, unablässig für Geld zu arbeiten und stets die wohlfeilsten Kleiderzeuge für sich zu wählen? Wer hat ein Recht, über sie zu spotten?

Lebe wohl, geliebte Emilie! Immer und ewig

Deine Maria.

Einundvierzigster Brief.

Maria an die Tante.

Gestern, meine geliebte Tante, brachte Julchen die ersten Veilchen von einem Spaziergang, den sie mit dem lieben Vater gemacht hatte, nach Haus. Ihre Freude darüber war sehr groß, aber die meinige nicht weniger. Ach, so bist du doch endlich da, du geliebte, du längst erwartete Frühlingszeit! Ach, wie freue ich mich! Es wird freilich jetzt wieder ganz anders werden und besonders der Garten meine ganze Aufmerksamkeit erfordern, allein Du, liebste Tante, hast mir ja mit Deinem letzten Brief so pünktliche Vorschriften ertheilt, daß ich mich gewiß bald zurecht finden werde, und wie wird es mir wohl sein in der freien Luft!

Auch Edwin wird uns dann häufiger besuchen können, und sollten uns die warmen Tage nicht auch das Glück bringen, unsere geliebte Tante bei uns zu sehen?

Unser lieber Pfarrer hofft ebenfalls auf eine angenehme Abwechslung des bisherigen Einerlei. Ein Brief Hermann Jägers, seines Pflegesohns, meldet ihm, daß die Krankheit des Verwalters, die bisher seine Ankunft verzögert habe, jetzt beinahe gehoben sei, und daß er deßhalb künftigen Monat seine Rückreise anzutreten gedenke. Eugen von Strahlenau, der Sohn der Gutsherrschaft, bei welcher Jäger sich aufhält, wird ihn begleiten, um bei einem Forstmeister in unserer Nähe Studien in diesem Fache zu machen. Der junge Baron hoffte dort eine Wohnung zu finden, allein dieß verhindert ein Bauwesen im Forsthaus, und so wird auch

dieser Herberge in dem Pfarrhause nehmen — freilich eine große Umwandlung des sonst so einsamen Aufenthalts!

Dem lieben Vater ist dieser Zuwachs unserer kleinen Gesellschaft nicht unwillkommen, da der Pfarrer viel Gutes von den beiden jungen Männern rühmt. Mir hingegen ist es etwas ängstlich dabei um's Herz. Ich weiß nicht bestimmt warum? aber da ich so allein stehe, liegt die Gefahr nahe, zuweilen in Verlegenheit zu kommen, und Du weißt ja, liebe Tante, wie sehr es mir an aller Umgangssitte fehlt.

Es war vielleicht thöricht von mir, daß ich mich über die Einförmigkeit, in der wir die letzten Monate verlebten, beklagte — wer weiß, ob ich sie nicht gerne zurück wünschen möchte. Gabriele schalt mich ohnehin darüber und meinte, ich hätte diese Zeit segensvoller benützen können. Es mag sein, doch ist Gabriele sehr streng und hält mich für ein arges Weltkind. Sie würde jetzt meine Unruhe eben so sehr tadeln, weil sie sagt: man solle, den Blick unverwandt nach Oben gerichtet, sich nicht so viel um das Getreibe der Erde bekümmern. Ja, wer es schon so weit gebracht hätte! Wahr ist es freilich, daß ich mich in der letzten Zeit oft selbst einer großen Geistesträgheit anklagen muß. Darin liegt auch wohl der Grund, warum ich Deinen Rath, Pinsel oder Reißfeder wieder zur Hand zu nehmen, nicht befolge. Selbst lesen mag ich nicht viel; einmal fehlt es mir an guten Büchern, und dann, wem soll ich meine Gedanken über das Gelesene mittheilen? Gabrielen? Gewiß nicht! In ihren Augen sind alle Schriften, die nicht unmittelbar von Religion handeln, verbotene Waare, und sie würde gewiß, wie einst Omar in Alexandrien, die reichste Bibliothek kaltblütig verbrennen lassen, in der Ueberzeugung, daß der Inhalt der Bücher entweder in der Bibel stehe und sie deßhalb entbehrlich, oder wenn nicht, sie dann verwerflich wären.

Der Unterricht mit Julchen ist mir eine liebe Beschäftigung. Sie hat viel Lust und Eifer dazu, dennoch geht es zuweilen nicht ganz ohne ein paar Thränen ab — diese sind gar zu schnell da, aber eben so schnell wieder weg.

Ich erlaube mir, Dir, liebe Tante, hier eins von Edwins

fertigen Hemden zu schicken, damit Du siehst, wie pünktlich ich bei Gabrielen das Nähen lerne; überhaupt wüßte ich nicht, wo ich alle Arten von weiblichen Handarbeiten besser erlernen könnte als bei ihr. Sie hat in der Erziehungsanstalt in Neuwied, in der sie war, Alles auf's Beste gelernt, und wie gern unterrichtet sie mich! Für jeden Dienst, den sie Andern thun kann, dankt sie, als hätte man ihr den größten Gefallen erwiesen.

Gute Nacht, liebe Tante, für heute, es ist schon sehr spät; darum nur noch die herzlichsten Grüße von Allen, besonders aber von

Deiner dankbaren Nichte
Maria.

Zweiundvierzigster Brief.

Hermann Jäger an Julius Lindtheim.

Mein lieber Julius!

Mit den Schwalben und Störchen zogen auch wir, Eugen von Strahlenau und ich, in das freundliche Grünthal ein! Und so trennen mich denn nur noch fünf kleine Meilen von dem lieben Freund meiner Jugend, den wieder zu sehen mich auf's Herzlichste verlangt. Bald, sehr bald fliege ich zu Dir und erzähle Dir von der Vergangenheit, der Gegenwart und den Hoffnungen der Zukunft, aber bis dahin nur einige leichte Umrisse des zuletzt Erlebten.

Du weißt schon aus meinem letzten Brief, daß die Genesung des Verwalters zum Wunder Aller, die ihn vor wenigen Wochen sahen und am Rande des Grabes dachten, plötzlich auffallende Fortschritte machte. Neue Kräfte und dadurch auch wieder ein besserer Lebensmuth stellten sich bei ihm ein und bald war er so glücklich, der Unthätigkeit, die sein Tod ist, entfliehen und überall wieder selbst Hand anlegen zu können.

Da wir uns während seines Krankenlagers innerlich so nahe gerückt waren, mochte er freilich Nichts von meinem Abschied hören, auch hätte er eine kleine Unterstützung wohl noch

leiden mögen, allein mein lieber Pflegevater wünschte meine Rückkehr so dringend und ich selbst sehnte mich so sehr, endlich einmal zu einer gewissen Lebensbestimmung zu kommen, daß ich mir zu keinem längeren Aufenthalt mehr zusprechen ließ. Ueberdieß trieb auch Strahlenau zur Abreise, der, ein Freund der Veränderung, gern wieder etwas Neues sehen wollte.

Das Scheiden, ich läugne es nicht, wurde mir schwer. Es thut immer weh, von einem Ort, wo wir glückliche Stunden verlebten, mit dem Gedanken, ihn nie wieder zu sehen, uns trennen zu müssen. Bei mir war es noch mehr als das. In Strahlenau war mir eine neue Welt aufgegangen; mein inneres Auge hatte, besonders in der letzten Zeit, durch den Umgang des Verwalters Anschauungen gewonnen, die auf meinen Seelenzustand einen so entschiedenen Einfluß ausüben, daß ich mit Recht sagen kann: Strahlenau ist mir zur zweiten Geburtsstätte geworden, zur Geburtsstätte für meine Seele und deßwegen für mich von der größten Wichtigkeit. Hier erst erschlossen sich mir die unendlichen Schätze der christlichen Religion, und Worte, die ich bisher nur aus Gewohnheit und Herkommen mit Achtung gehört und ausgesprochen hatte, deren Sinn mir aber fremd und fern stand, haben jetzt Leben und hohe Bedeutung für mich erhalten und erfüllen das Herz mir mit Freude und Dank. Ich weiß nicht, mein Freund, ob Du mich verstehst, aber so viel ist gewiß, daß ich mit Schmerzen von dem theuren Strahlenau mich losreißen mußte. Ebenso glaube ich ohne eitle Anmaßung sagen zu dürfen, daß ich der liebenswürdigen Familie kein unangenehmer Gast gewesen war, und die tiefe Bewegung der Baronin bei unserem Abschied gilt nicht allein ihrem Sohne: auch mich entließ sie wie eine liebende Mutter, mich tief beschämend durch ihre Dankbarkeit, die doch nur auf meiner Seite am Platz gewesen wäre.

Von dem Verwalter schied ich mit den Empfindungen eines Bruders, in der festen Ueberzeugung, ihn einmal wieder zu sehen, sei's nicht hier, doch gewiß dort!

Unsere Reise, von freundlichem Frühlingswetter begünstigt, ging angenehm und schnell von Statten. Und wie freute sich

mein lieber Vater unserer Ankunft! Die zärtlich besorgte Liebe des trefflichen Mannes, die mir freilich innig wohl thut, macht mir oft auch bange, weil ich immer fürchte, ihrer nicht würdig zu sein! Doch Liebe, wahre Liebe rechnet ja nicht so streng, damit beruhige ich mich!

Welche Freude für mich, das liebe Grünthal wieder zu sehen, den glücklichen Ort meiner sorglosen Kindheit, das frohe Ziel meiner Hoffnungen in jeder ersehnten Ferienzeit! Ach, es liegt doch ein eigener, ein ganz unwiderstehlicher Reiz im Leben der Erinnerungen! Ein Stückchen Wald, eine grüne Wiese, ein halb zerfallenes Hüttchen können uns zum Paradiese werden, und wohl uns, wenn uns nirgends der Engel mit dem feurigen Schwert, das heißt: das nagende Gefühl der Reue, daraus vertreibt.

In des lieben Vaters Hause war Alles noch genau dasselbe, wie ich es vor vier Jahren verlassen hatte. Er selbst, Gott sei Dank! wenig gealtert, und die ganze häusliche Einrichtung noch so einfach und pünktlich und reinlich wie von jeher. Man meint auch wirklich, alle diese leblosen Gegenstände, die weder elegant noch modern, aber immer zweckmäßig und nie geschmacklos sind, müssen so sein und gehören gleichsam zu der Person des Besitzers, daß man sich diesen gar unter keinen andern Umgebungen denken könnte. Auch die alte, verdrießliche Martha, die Haushälterin, keucht noch im Hause umher. Ihr runzelvolles Gesicht mag in der Zeit meiner Abwesenheit noch um etliche Furchen bereichert worden sein, dennoch strengte sie sich bei unserer Ankunft zu einer Freundlichkeit an, an der sie gewiß schon Jahre lang zusammen gespart hatte und deren Wiederholung ihr nicht so bald wieder gelingen dürfte. Uebrigens sorgt dieser alte Brummbär für den lieben Vater und die ganze Haushaltung auf's Trefflichste und mit einer Uneigennützigkeit, die wirklich bewundernswürdig ist. Der liebe Vater behauptet scherzweise, sie sei ein weiblicher Janus mit zwei Gesichtern: das eine freundliche kehre sich nach Innen, das andere verdrießliche nach Außen. Ein seltener Fall, besonders unter Dienenden! Auch Strahlenau, obgleich der einfach bürgerlichen Umgebung ungewohnt, fühlte sich

dennoch bald heimisch unter dem gastfreundlichen Dache des lieben Vaters.

Natürlich fiel unsere Unterhaltung bald auch auf die Werner'sche Familie. Der liebe Vater konnte des Lobes, besonders Maria's, nicht satt werden, und der Vorschlag, uns gleich den andern Morgen dort einzuführen, fand von unserer Seite keinen Widerspruch.

Der Justizrath kam indeß der Ausführung dieses Planes dadurch zuvor, daß er die Neuankömmlinge zuerst im Pfarrhause begrüßte und sie einlud, den schönen Mittag mit ihm und seiner Familie im Freien zuzubringen, wozu er uns ein Hügelchen bezeichnete, das, in der Nähe des Dorfes gelegen, eine weite und reizende Aussicht darbietet. Wir waren begreiflich sogleich einverstanden und wanderten mit dem lieben Vater nach Tisch dem verabredeten Plätzchen zu. Unterwegs holte uns der Justizrath ein mit der Bemerkung, daß seine Kinder schon voraus seien.

Das Benehmen des Justizraths, der mir immer als ein so ernster, trockener Mann geschildert wurde, überraschte mich in der That, denn mit einem Wohlwollen, mit einer Herzlichkeit trat er uns entgegen, als wären wir längst schon alte Freunde. Besonders gegen mich zeigte er eine ausgezeichnete Theilnahme, was ich denn freilich Alles auf die Rechnung des gütigen Pflegevaters zu setzen habe, der den geliebten Sohn während dessen Abwesenheit durch seine Erzählungen in der Familie vortheilhafter einzuführen wußte, als dieß ohne Zweifel durch seine persönliche Erscheinung der Fall gewesen wäre. Es hat aber etwas Peinliches, wenn man zu Personen zum ersten Mal kommt, von welchen man weiß, sie haben durch die allzu günstigen Schilderungen unserer Freunde, die darin so oft parteiisch sind, ein falsches Bild von uns, dessen lebhafte Farben jetzt bei der persönlichen Bekanntschaft nothwendig erbleichen müssen. Nicht unsere Bescheidenheit, nein, unsere Eigenliebe und Selbstsucht sträubt sich dagegen, und die Angst, daß der Getäuschte seinen Irrthum jetzt wahrnehmen werde, trägt oft dazu bei, uns noch unangenehmer, wenigstens verlegener und linkischer darzustellen, als wir es im gewöhnlichen Zustande sind. Etwas dieser Art von Unbehaglichkeit

fühlte auch ich bei dem herzlichen Entgegenkommen des Justizraths. Es war mir wie bei einem unverdienten Lob: ich war beschämt und hatte nicht den Muth, sein Zutrauen zu erwidern. Der heitere Strahlenau hingegen schwatzte, scherzte gleich in einem fort und war mit dem lieben Vater, so wie mit dem Justizrath in der ersten Stunde auf dem besten, vertraulichsten Fuß.

Endlich war der Hügel erreicht. Die obere Fläche desselben ist mit einem feinen weichen Moos überdeckt, aus dem jetzt eben die lieblichen blauen Veilchen bescheiden hervorblicken und mit ihren balsamischen Wohlgerüchen die milde Frühlingsluft erfüllen. Einzelne Gruppen schöner Obstbäume im reichsten Blüthenschmucke prangend ergötzen das Auge und predigen laut die Güte des Herrn.

In der Mitte des Platzes brannte ein lustiges Feuerlein, an welchem zwei weibliche Gestalten beschäftigt waren, während ein kleines Mädchen — das liebe Julchen, du kennst sie ja — sich bemühte, dem Feuer kleine Hölzer zuzutragen. Als wir uns näherten, durfte ich freilich nicht fragen: wer die Jungfrau, die jetzt uns begrüßend sich vom Boden erhob, wohl sein möchte? Maria stand vor uns. Maria, genau wie ich sie mir dachte, wie sie längst vor meiner Seele stand. So, gerade so mußte sie aussehen, wenn Alles auf sie passen sollte, was der liebe Vater von ihr gesagt, geschrieben, was ich selbst von ihr gedacht und geträumt hatte. Ein leichtes Roth flog über das Angesicht des holden Mädchens, aber mit einem bewundernswürdigen Takt wußte sie Jedem ein freundliches Wort der Bewillkommnung zu sagen.

Strahlenau war jetzt ganz glücklich. Schön Wetter, ein junges, hübsches Mädchen und ein gescheidtes, fröhliches Kind: das sind drei Dinge, die ihm fast keinen Wunsch mehr übrig lassen. Bald kam noch eine vierte Liebhaberei für ihn dazu: ein trefflicher Kaffee. Das Dienstmädchen war in Verlegenheit, weil es allenthalben an Tischen und Stühlen fehlte, wo sie ihre Tassen aufpflanzen sollte, aber da war der gute Strahlenau in seinem Element. Mit seiner ihm ganz eigenen Gewandtheit und Umsicht hatte er sogleich Tische und Bänke und alles Nöthige erspäht,

d. h. große platte Steine mit Moos gepolstert, umgeworfene Baumstämme, Erdaufwürfe, kurz er war unermüdlich, bis Jedes seinen bequemen Sitz und der rauchende Kaffee und Gugelhopfen ihr gutes Unterkommen gefunden hatten.

Die kleine Gesellschaft lagerte sich um „das braune Gebräu," und nur Schade, daß kein Voß, kein Neuffer, kein Eduard Mörike unter uns war: Stoff zu einer lieblichen Idylle hätte ihm nicht gefehlt! Wer hätte auch sollen durch diesen köstlichen Tag, die herrliche Natur und vor Allem durch diese lieben Menschen nicht froh, heiter und dankbar gestimmt werden! Maria sprach anfänglich nicht viel, aber „die sinnige Jungfrau" — so würde sie doch der Idyllendichter nennen — wurde allmälig beredter und Scherz und Laune steckten selbst den lieben Vater und den trockenen Werner an. Als wir nach ein paar schnell entflohenen Stunden an den Heimweg denken mußten, hätte doch Niemand glauben sollen, daß diese kleine Gesellschaft sich zum Theil erst heute zum ersten Mal gesehen hätte! Als alte Freunde trennten wir uns, und unter Scherzen statteten Strahlenau und ich den andern Morgen nach hergebrachter Sitte in großem Galla unsere Anstandsvisite im Werner'schen Hause ab. Die freundliche Erinnerung an den gestrigen Nachmittag leuchtete noch aus Aller Augen und der Wunsch nach einem baldigen Dacapo ließ sich allgemein verlauten.

Nun aber ist mein Brief so unnatürlich lang geworden, daß ich abbrechen muß, obwohl noch Verschiedenes in meiner Feder steckt, das Dir das nächste Mal gesagt werden soll von

Deinem treuen Hermann.

Dreiundvierzigster Brief.

Maria an Emilie.

Ist nicht, meine geliebte Emilie, der Frühling die schönste Zeit des Jahres? Gewiß, sie ist es! Wenn aber auch der Frühling der Jahre im Menschenleben dazu kommt, sollte er dann nicht doppelt, ja unendlich schön sein? Man sollte es denken!

Und doch mahnt uns Etwas an die Unvollkommenheit alles irdischen Glücks! Eine gewisse Unruhe, eine Angst, mit einem Wort ein Gefühl, das uns sagt: es geht vorüber, es ist Nichts auf Erden, das da bleibt! Oder ist es nur mir so? Oft überfällt mich eine Wehmuth, die ich nicht beschreiben kann. Vielleicht ist es die Wiederkehr der Tage, die mir das Theuerste, was ich auf Erden besaß, meine unvergeßliche geliebte Mutter geraubt haben, was mich wider Willen bewegt und ängstigt; vielleicht ist es aber auch die Ueberzeugung, daß ich gerade eben jetzt des treuen Mutterherzens, der leitenden Mutterhand, der schützenden Mutterliebe mehr als je bedürftig wäre!

Unser stilles Hauswesen hat sich in der letzten Zeit etwas verändert und es wäre nicht unmöglich, daß diese Veränderung noch bedeutender würde. Die längst erwarteten Gäste, Hermann Jäger und sein Freund Eugen von Strahlenau, sind nun angekommen. Unser erstes Zusammentreffen war ein sehr freundliches. Der liebe Vater hatte sie eingeladen, auf unserem Hügelchen den Kaffee mit uns zu trinken, und Alles trug hier dazu bei, einen angenehmen Eindruck zu machen. Die schöne Zeit, das heitere Wetter, die fröhlichen Menschen — nie wäre man im Zimmer so bald bekannt, so schnell über die lästigen Formen einer ersten Visite hinweg gekommen, als hier in dem herrlichen großen Tempel des lieben Gottes. Hermann Jäger insbesondere gehört nicht zu der Art Menschen, die, wie man sagt, das Herz auf der Zunge tragen. Sein Aeußeres in vollkommener Uebereinstimmung mit seinem Benehmen ist edel, bescheiden, ernst, besonnen, etwas zurückhaltend und förmlich. Eine ausgezeichnet schöne Figur und eine von der Sonne ziemlich gebräunte Gesichtsfarbe vollenden das Bild eines kräftigen Mannes. Er spricht gut, mit voller klangreicher Stimme, aber wenig. Das Scherzen läßt ihm nicht besonders: man sieht, er thut es nur Andern zu Gefallen, wie man etwa mit Kindern spielt, um ihnen Freude zu machen. Daß es ihm aber nicht an Witz fehlt, zeigen die höchst komischen Bemerkungen, die er nur ganz trocken oft in das Gespräch der Andern wirft, wobei ein schalkhaftes Lächeln um seine Lippen spielt, das ihn sehr gut kleidet. Jägers Freund ist ganz anderer

Art, vielleicht schöner als er, aber von einer Schönheit, wie man sie öfters, besonders unter den höheren Ständen, sieht: eine freie offene Stirne, ein schönes, lebhaftes Auge, feine Gesichtsformen, ungemeine Beweglichkeit und stets ein freundlicher, fröhlicher, sorgloser Ausdruck. Man sieht wohl, die ernste Seite des Lebens kennt Strahlenau noch nicht; er ist gewandt, aufmerksam, gefällig, sieht Alles, hört Alles, weiß sich in derselben Stunde die Gunst des Alten wie des Kindes zu erwerben. Er spricht viel, ist aber doch kein Schwätzer, denn Alles, was er sagt, ist vernünftig und trägt so durch und durch den Charakter gutmüthiger Jovialität an sich, daß man, unwillkürlich selbst mit fortgezogen, heiter und beredt wird, man mag wollen oder nicht.

Dieß das Bild unserer neuen Freunde. Ich will nicht sagen, wie sie sind, sondern nur wie sie mir erschienen vom ersten Augenblick an bis zu dieser Stunde. Herr von Strahlenau, der auch in dem Pfarrhause wohnt, hat jetzt seine Funktion bei Forstmeister von Eichberg angetreten und muß deßhalb täglich eine gute Strecke zum Forsthaus und Abends von dort wieder zurückwandern. Das will, besonders an Regentagen oder bei heißem Wetter, dem feinen jungen Herrn nicht sonderlich behagen, deßhalb kehrt er beim Heimgehen auf dem halben Weg, d. h. bei uns, gewöhnlich ein. Da er dann öfters um diese Zeit den Pfarrer antrifft, so könnte er bequem in dessen Gesellschaft nach Hause wandeln, allein er klagt fort und fort über den weiten Weg und ich fürchte, er bringt es noch so weit bei dem lieben Vater, den er ganz für sich gewonnen hat, daß ihm dieser eine Wohnung bei uns anbietet. Das wäre mir gar nicht lieb, aber was könnte ich dagegen machen?

Von Gabrielen weiß ich Dir heute nicht viel zu sagen. Meine Näharbeit führt mich oft zu ihr, sonst würde ich sie wenig sehen. Ich glaube, sie meidet unser Haus absichtlich, seit es etwas belebter geworden ist. Strahlenau kann natürlich nicht nach ihrem Geschmack sein, und so vorzüglich Gabriele gewiß nach vielen Seiten ist, so bleibt dies doch ein Makel an ihrem Wesen, daß sie so gar schnell den Stab über Diejenigen bricht, die von ihren religiösen Ansichten abweichen. Sie spricht sich zwar gewöhn-

lich nicht darüber aus, aber man bemerkt es doch an ihrem Benehmen. Hierin sollte sie behutsamer, liebevoller sein — weiß sie ja nicht, welche gute Keime in einem solchen Herzen, das sie ihrer Aufmerksamkeit gar nicht würdigt, verborgen liegen. Wäre es nicht christlicher, diese aufzusuchen und mit der Hilfe Gottes zu ihrer Entwicklung beizutragen, als sich mit einer Art Verachtung abzuwenden und dadurch den unter der Asche glimmenden Funken vollends zu ersticken?

Der liebe Vater bat sie und ihre Mutter gleich anfänglich, auch Antheil an unserer Hügelsparthie zu nehmen, allein sie kamen nicht. Die Mutter hatte Catarrh, aber Gabriele wußte Nichts zu ihrer Entschuldigung vorzubringen. Als ich ihr leise Vorwürfe darüber machte, nahm sie meine Hand, drückte sie zärtlich und sagte nur: es war besser so.

Ich sah sie an — ihre Augen waren naß, ihre Lippen zitterten und ihre Wangen schienen mir noch blässer als sonst. Natürlich schwieg ich nun. Ein eigenes Mädchen! Offenbar wäre sie gern gekommen und eben deßwegen kam sie nicht! Das war wieder einer jener Selbstverläugnungskämpfe, mit denen sie sich beständig quält. Oft dauert sie mich unbeschreiblich, wenn ich ihr blasses Aussehen betrachte, oft aber möchte ich sie auch beneiden, daß sie eine solche Herrschaft über sich gewonnen hat. Gewiß ist sie dadurch viel sicherer vor Versuchung zur Sünde als Andere.

Mein Garten macht mir jetzt viel zu schaffen, allein ich säe, stecke und begieße ihn mit Freuden; es ist doch gar zu angenehm, wenn man auch Etwas unter seinen Händen werden und gedeihen sieht.

Nun lebe wohl, geliebte Emilie! Antworte bald

Deiner Maria.

Vierundvierzigster Brief.

Maria an die Tante.

Geliebte, theure Tante!

Madame Beck, die neulich in der Durchreise ein wenig bei uns einsprach, machte uns Hoffnung, daß Du, liebste Tante, bald, bald uns besuchen werdest. Ach, Du hättest sehen sollen, mit welcher Freude diese Nachricht den lieben Vater, mich und die Kinder (Edwin war gerade auch hier) erfüllte. Ja, sie freuen sich Alle unaussprechlich auf Dich, aber Niemand erwartet Dich mit solch ungeduldiger Sehnsucht als Deine Maria. O komme doch bald zu Deinem verlassenen Kind und rathe und helfe ihm, und leite es, wo sein Fuß strauchelt.

Waren es indessen nur die Sorgen für das Hauswesen, die mich ängstigten und mich meinen verwaisten Zustand ohne Deine mütterliche Zurechtweisung bitter hatten fühlen lassen, so gesellen sich jetzt noch andere Verlegenheiten hinzu, die mir mein Alleinstehen unendlich schwer machen.

Durch den lieben Vater weißt Du, liebe Tante, schon, daß die lang erwarteten Gäste des Pfarrers vor einiger Zeit angekommen sind. Unser Haus, als fast das einzig passende außer dem Pfarrhaus, wird um so mehr sehr häufig von ihnen besucht, als dem lieben Vater die angenehme und erheiternde Gesellschaft der jungen Männer höchst willkommen ist.

Dieß gilt besonders von Herrn von Strahlenau, der fast täglich zu uns kommt und nun gar wünscht, bei uns zu wohnen, weil das Pfarrhaus, wo er schläft, etwas entfernt von dem Forst ist, in welchem er den Tag zuzubringen hat.

Der liebe Vater ist bereits ganz für diesen Vorschlag gewonnen, aber, liebe Tante, ich bitte Dich, schreibe ihm doch, bediene Dich Deines ganzen Einflusses auf den lieben Vater, ihn zu bestimmen, es nicht zu thun! Bedenke, welche Verlegenheit, um nicht zu sagen, welche Pein dadurch für mich erwachsen würde. Ich will nicht von der Bewirthung sagen, denn der Baron würde dann auch bei uns frühstücken und zu Abend essen, obwohl auch

dieß bei unserer so sehr einfachen Küche und meinen geringen Kochkünsten einige Berücksichtigung verdient, aber davon ganz abgesehen, wie unangenehm für mich, da mir leider keine liebende Mutter, überhaupt kein älteres Frauenzimmer zur Seite steht, und ich bei allen Veranlassungen, durch die Verhältnisse gezwungen, die Hausfrau machen muß. Andere junge Mädchen können sich da oder dort zurückziehen, man würde es ihnen sogar verargen, wenn sie das Wort führen wollten, ich hingegen muß bei der Gesellschaft sein, muß eine Stimme dabei haben, muß die Ehre des Hauses retten. Ach, wie viel lieber möchte ich mich oft still und verborgen in ein Eckchen setzen, als daß ich überall mich einzumischen und mitzureden genöthigt bin. Und dann — Dir, liebste Tante, darf ich's ja wohl sagen — Du weißt, der liebe Vater ist oft etwas leidend und dann sehr verstimmt und übellaunig. Trifft nun sein Unmuth nur mich, ach, wie bin ich dann froh! Gottlob lerne ich immer besser dieß still und geduldig zu tragen und ihn auf eine passende Art zu zerstreuen und aufzuheitern. Aber wie anders, wenn Fremde Zeugen solcher Verstimmungen sind oder gar darunter leiden müssen, und wie könnte dieß bei einem täglichen Tischgenossen fehlen? Gewiß, liebe Tante, dann wäre Alles zehnmal härter — ach, sorge doch dafür, daß es nicht geschieht!

Mein Garten ist jetzt ganz in der Ordnung. Früh und spät bin ich bei der Hand, Lene läßt sich recht gut zur Gartenarbeit an und selbst Julchen hilft da und dort. Du, liebe Tante, lachst mich nicht aus, wenn ich Dir die Erstlinge unseres Fleißes — ein wenig Lattigsalat und Monatrettige — in kindischer Freude über das Gedeihen unserer Pflanzungen zuschicke. Julchen sah zu ihrer großen Ueberraschung ihren Namen grün aus der Erde kommen, und nun soll die Tante durchaus auch ein Salätchen von ihrem Kressignamen haben!

Lebe wohl, geliebte Tante, erhöre doch ja meine Bitte und komme bald zu

Deiner stets dankbaren
Maria.

Fünfundvierzigster Brief.

Emilie an Maria.

Meine geliebte Maria!

Soll ich mich entschuldigen, daß ich Deinen letzten Brief so lange unbeantwortet ließ? Nein, sage ich, Du hast die Pause nicht einmal bemerkt, denn wer in der Nähe so angenehme und interessante Unterhaltung hat, kümmert sich nicht viel darum, was ihm aus der Ferne geboten wird.

Du erschrickst ein wenig? Erschrecke noch nicht, mein liebes Mädchen, aber nehme Dich wohl in Acht: ein klein Bischen gefährlich könnte die Sache doch werden. Noch sehe ich nicht klar, von welcher Seite her die Gefahr am stärksten droht: ob der ernste, etwas gravitätische, der Seelenstimmung nach Dir aber verwandtere Hermann, oder der heitere, lebensfrohe, fein erzogene Eugen fähig und geneigt ist, Deinem kleinen Herzchen einige Unruhe zu verursachen. Aber ganz leer abgehen wird es schwerlich. Ja, liebste Maria, und jetzt im Ernst gesprochen, ich bedaure Dich und bin ganz mit Dir einverstanden, wenn Du Dich aus allen Kräften dagegen wehrst, daß Herr von Strahlenau Euer Hausgenosse wird. Seine Gesellschaft mag noch so angenehm und er selbst noch so einnehmend sein, so könnte ich mir, und gerade dann um so mehr, doch in der That für ein junges Mädchen keine fatalere Situation denken, als die Deinige in diesem Fall wäre, und was mich betrifft, so unterhaltungssüchtig ich sonst auch bin, so würde ich doch lieber die Einsamkeit eines Trappisten-Klosters einer so gefährlichen Gesellschaft vorziehen. Bei Dir, das gebe ich gerne zu, ist die Sache doch etwas anders. Deine Ueberlegtheit, Dein besonnenes, vernünftiges Benehmen sichert Dich vor eigenen Uebereilungen und weiß auch Andere unmerkbar in einer Entfernung zu erhalten, in der sie Dir weder beschwerlich noch gefährlich werden können. Aber ein siebzehnjähriges Mädchenherz ist eben nicht von Stein, und wenn auch von Außen aller Anstand beobachtet wird, könnte es von Innen doch Kampf, Krieg und Brand geben. Darum sei auf der Hut!

Nun, vielleicht geht es auch nicht zum Schlimmsten oder wird in Zeiten ein vortheilhafter Friedensschluß ratificirt, bei welchem jeder Theil gewinnt.

Für heute muß ich endigen; nimm dafür die beigelegte Erzählung, meine letzte Aufgabe bei Frau von Peters, und laß bald wieder Etwas von Dir hören.

Deine treue Emilie.

König Enzio und Conradin von Schwaben, die letzten Hohenstaufen.

Welches deutsche Herz schlägt nicht schneller, freudiger bei dem Andenken an das herrliche Kaiserhaus der Hohenstaufen? Aber wem füllt nicht auch schmerzliche Wehmuth die Brust, wenn es ihn gemahnt an das schmähliche Ende der letzten edeln Zweige dieses erhabenen Geschlechts!

Kaiser Friedrich des Zweiten Sohn, Enzio, der seinem glorwürdigen Vater in Palermo von der edeln Venetianerin Bianca Lancia 1225 geboren ward, wird als der schönste Jüngling seiner Zeit geschildert, wie überhaupt im hohenstaufischen Geschlecht neben den hohen Geistesgaben auch körperliche Schönheit und die edle Dichtkunst erblich gewesen zu sein scheinen. Der hohe Muth, der auf Enzio's edler freier Stirn thronte, bewährte sich bald auch in Thaten, und in sehr frühen Jahren fand sein Vater eine wackere Stütze bei den vielen unheilvollen Kämpfen jener Zeit an ihm. Kaiser und Papst stritten sich um die Herrschaft der Welt, und mit dem Namen Guelphen und Ghibellinen wurden die mächtigen Parteien, die mit dem bittersten Haß sich gegenüber standen, bezeichnet. Ausgezeichneten Ruhm erwarb sich der junge Held, noch nicht vierzehn Jahre alt, bei der großen Schlacht bei Cortenuovo, die sein Vater mit der Hilfe von 10,000 Arabern gegen den lombardischen Bund schlug. Aber nicht nur den Ruhm, auch den Bannstrahl, den der wüthende Papst Gregor IX. 1239 auf seines Vaters Haupt schmetterte, sollte der schöne Heldenjüngling theilen. Doch der Kaiser ließ sich dadurch nicht irre machen, sondern erhob im Gegentheil seinen Lieblingssohn zum Könige von Sardinien und gab dem jetzt fünfzehnjährigen Jüngling die reiche

Adelasia zur Gemahlin. Diese viel ältere, schon verwittwete Dame liebte ihren jugendlichen Gemahl nicht, war ihm untreu und trat auf die Seite seiner guelphischen Feinde. 1241 rief das Vorrücken eines wilden Stammes aus Asien, der Tataren, das siegreiche Schwert Enzio's vom Po an die Donau, und er und sein Bruder Conrad schlugen dieses wilde Volk, das überall die furchtbarsten Verheerungen anrichtete, wohin sich sein Strom ergoß, in einer entscheidenden Schlacht im Ungarlande und befreiten dadurch die Gemüther von der Angst, diese Unmenschen auch über Deutschlands blühende Gauen ihren Zerstörungszug fortsetzen zu sehen.

In demselben Jahre hate der Papst eine große Kirchenversammlung nach Rom ausgeschrieben, auf welcher er gedachte, sich mit dem ganzen Ansehen der Kirche gegen den Kaiser zu waffnen. Enzio wandte sich deßhalb plötzlich wieder nach Italien und lauerte hier mit einigen Schiffen der genuesischen Flotte, die die französischen Bischöfe und Cardinäle von Genua nach Rom bringen sollte, auf. Bei der kleinen Insel Meloria, unfern Livorno, gelang es ihm den 3. Mai die ganze Gesellschaft in seine Hände zu bringen. Auf 22 Galeeren befanden sich 3 päpstliche Legaten, über 100 Erzbischöfe und Bischöfe, mehrere Abgeordnete der lombardischen Städte und eine unermeßliche Menge an Geld und sonstigen Kostbarkeiten. Zum Hohn sandte Enzio die Geistlichen in silbernen Fesseln als Gefangene auf die festen Schlösser Apuliens und Calabriens. Sein Vater ließ sie aber, da bald darauf der Papst starb, wieder frei.

Der Kaiser hatte indessen auch große Siege errungen und seine Banner flatterten wieder hoch in Italien. Heitere Lust herrschte an seinem Hoflager, so lange sein Schwager Richard von Cornwallis, Königs Heinrich III. von England jüngerer Bruder, als Gast sich an demselben befand. Der über 90 Jahre alte Papst, in Rom eng eingeschlossen, mußte es dulden, daß der Kaiser seine Schlösser Narni, Tivoli und Albano zerstörte und aus neapolitanischen Kirchengeräthen Geld prägen ließ. Machtlos war in diesem Augenblick sein Zorn, aber so heftig, daß er ihn tödtete. Damit war jedoch für des Kaisers Sache nicht nur Nichts gewonnen, sondern vielmehr Alles verloren.

Als Sinnibald Fiesko, früher ein Freund Friedrichs, als Nachfolger gewählt wurde und unter dem Namen Innocenz IV. den päpstlichen Stuhl bestieg, so ging des Kaisers Prophezeihung, daß er nun sein Feind werden würde, bald genug in Erfüllung. Natürlich! als Papst suchte er sich, gleich seinen Vorgängern, neben der geistlichen auch alle weltliche Gewalt anzumaßen, und das war es ja eben, was die Kaiser aus dem hohenstaufischen Hause nicht dulden wollten.

Der kräftige Innocenz, um seines Zwecks gewisser zu werden, verlegte seinen Sitz von Rom nach Lyon und hatte nun hier das nachbarliche Frankreich als Schutz- und Bundesgenossen gegen das deutsche Oberhaupt. Seiner Sicherheit sich bewußt führte er von dort aus eine wüthende Sprache gegen den Kaiser, und auf der Lyoner Kirchenversammlung 1245 wurde der Bann gegen Friedrich, den er als einen Erzketzer, der allen Gottesdienst auf Erden ausrotten wolle, schilderte, auf eine schauerliche Weise ausgesprochen, so daß des Kaisers Abgesandter Thaddäus von Suessa, der seinen Herrn mit glänzender Beredtsamkeit zu vertheidigen suchte, endlich den Saal mit den Worten verließ: Wehe, das ist ein Tag des Jammers und des Schmerzes!

Ein so durchgreifender Charakter wie Innocenz blieb nicht bei halben Maßregeln stehen. Auf dem Gebiete der Kirche maßte er sich eine unumschränkte Despotie an, und die mächtigen geistlichen Fürsten, die sich gern sonst an den Kaiser angeschlossen hatten, um ihr Ansehen dem Papst gegenüber zu erhalten, sanken jetzt zu Sklaven herab und mußten, der stärksten Macht nachgebend, dem Kaiser untreu werden.

In Deutschland sollte für den mit hartem Bann belegten Kaiser ein neuer gewählt werden. Aber kein weltlicher Fürst gab sich zu dieser entehrenden Wahl her; auch fand sich Niemand, der die Kaiserkrone auf diese Art an sich reißen wollte, bis es endlich dem papistischen Erzbischof Arnold von Trier gelang, durch seinen Einfluß die geistlichen Fürsten für die Wahl des ruchlosen Heinrich Raspe, Landgrafen von Thüringen, zu gewinnen. Allein die Freude dauerte nicht lange. Raspe wurde bald überwunden und starb an seinen Wunden schon im folgenden Jahre auf der Wart-

burg. Der zweite Gegenkaiser, abermals nur von den geistlichen Fürsten gewählt, Wilhelm von Holland, war von noch geringerer Bedeutung.

Indessen arbeitete der Papst von Lyon aus der hohenstaufischen Partei in Italien mit glühendem Haß entgegen, und der Kampf wurde dort mit ungemeiner Bitterkeit fortgeführt. Die Hauptstützen des von so vielen Seiten gekränkten und jetzt alternden Kaisers waren sein Schwiegersohn, der freilich sehr grausame Ezzelino de Romanio, und sein geliebter Sohn Enzio. Diesen gelang es auch wirklich wieder die Oberhand zu gewinnen. Als aber Enzio gegen Bologna zog, hatte er das Unglück, in der Schlacht an der Fossalta den 26. Mai 1249 in die Hände der Bologneser zu gerathen, die den vierundzwanzigjährigen Helden zuerst in leidentlicher, später aber in furchtbar harter Gefangenschaft 22 Jahre lang, bis zu seinem Tod, hielten.

Diese Nachricht war für den alten, bisher ungebeugten Kaiser ein Donnerschlag. Alle Vorschläge zur Befreiung des geliebten Sohnes wurden von den Bolognesern, aufgehetzt von dem Pabst, zurückgewiesen, und selbst das kaiserliche Anerbieten, um ganz Bologna einen silbernen Ring als Lösegeld zu ziehen, verworfen.

Als der Kaiser auch noch zugleich die Untreue seines besten Freundes, des Kanzlers Peter de Vineis, erfahren mußte, so brach sein Herz! Der Gram tödtete den unglücklichen Vater den 13. Dezember 1250.

Sieben Kronen hatten sein kaiserliches Haupt geschmückt. Er war nach des italienischen Dichters Dante Ausspruch voll hoher Majestät, mit allen Grazien begabt, ein herrlicher Kaiser! Und doch — erdrückt von irdischem Schmerz! „Freuen sollen sich die Himmel und die Erde soll hüpfen!“ — mit diesen Worten verkündigte der Papst den Tod des Kaisers der Stadt Neapel.

Noch lebten aber zwei wackere Söhne des Kaisers; Conrad in Deutschland, Manfredino in Italien. Dieser, Enzio's Ebenbild an Geist, Muth und Schönheit, setzte dem Papst eine nicht zu verachtende Macht entgegen. Conrad, weniger glücklich in Deutschland, sah sich dort besiegt und kam ebenfalls nach Italien. Dort vereinigte er sich mit seinem Halbbruder Manfredino und

zusammen eroberten sie Capua und Neapel. Allein der Untergang der Hohenstaufen war beschlossen: sie konnten ihrem dunkeln Verhängniß nicht entgehen! Zuerst starb ihr noch ganz junger Bruder Heinrich plötzlich und gleich darauf auch der sechsundzwanzigjährige Conrad, vermuthlich an päpstlichem Gift, obwohl die guelphische Partei den Mord dem edlen Manfred aufbürden wollte. Conrad hinterließ ein junges Söhnchen, von den Italienern Conradino geheißen. Nach einer unverbürgten Sage soll es von seiner Mutter Elisabeth von Baiern in einem italienischen Gefängniß, welches diese mit ihrem Gemahl besichtigt habe, geboren worden sein. Elisabeth, die später in eine zweite Ehe mit Graf Meinhard von Tyrol trat, begab sich nach dem Tode Conrads mit ihrem Sohn, den sie auf's Zärtlichste liebte und auf's Sorgfältigste erzog, unter den Schutz ihres Bruders Ludwig an den baierischen Hof.

Manfred söhnte sich hierauf mit dem Papste aus und wurde nun wirklich in Unteritalien zum Könige ausgerufen und in Palermo feierlich gekrönt. Er und seine Gemahlin, die wunderschöne siebzehnjährige Helena von Griechenland, versammelten die edelsten Sänger und die reizendsten Frauen an ihrem Hof, so daß man sagte, das Paradies sei auf die Welt gekommen. Manfredino war selbst Dichter wie sein Vater und sein Bruder Enzio. Er gründete die Stadt Manfredonia, und stand jetzt auf der höchsten Stufe des irdischen Glücks.

Aber die wachsende Macht dieses Ghibellinen war den Guelphen ein Schrecken und sie sahen sich nach fremder Hilfe um. Innocenz war gestorben und der neue Papst Urban IV., ein Franzose, bot den italienischen Königsthron öffentlich feil. Aber Niemand wollte ihn haben, bis endlich unter Clemens V., auch ein Franzose, Karl von Anjou, der Bruder des Königs Ludwig des Frommen von Frankreich, seine räuberischen Hände darnach ausstreckte. Häßlich, olivenfarb, finster, kalt, grausam, unduldsam, war Karl gerade das Gegentheil des liebenswürdigen Manfredino. Mit einer großen Flotte rückte er gegen Neapel vor. Auch Manfred bot alle seine Kräfte gegen diesen gefährlichen Eindringling auf, allein er hatte Verräther in seinem eigenen Heere. Richard

von Caseta verließ, sowie Karl gelandet hatte, den ihm anvertrauten Gebirgspaß und ließ das französische Heer unaufgehalten bis Benevent vorrücken. Den 26. Februar 1266 kam es vor den Mauern dieser Stadt zur Schlacht.

Manfred wehrte sich gegen den überlegenen Feind mit dem Muth der Verzweiflung, aber als er dennoch seine unvermeidliche Niederlage bemerkte, stürzte er sich absichtlich in die feindlichen Schwerter, um wenigstens eines ehrenvollen Todes zu sterben. Er fand, was er wünschte, aber der grausame Karl verweigerte ihm als einem Ketzer ein ehrliches Begräbniß. Doch die Franzosen selbst, durch Manfreds Schönheit und seinen Heldentod gerührt, trugen Steine über seinem Leichnam zusammen, bis sich ein Hügel bildete, der vom Volk fortan der Fels der Rosen genannt wurde.

Karl hinderte nun Nichts mehr, Besitz von dem Königreich Neapel und Sicilien zu nehmen, und mit niedriger Wuth suchte er jedes Andenken der Hohenstaufen in Italien zu zerstören. Die schöne Wittwe Manfreds und ihre drei blühenden Knaben wurden in einen finstern Kerker geworfen, wo die zarte Helene bald den Mißhandlungen erlag; die drei schönen Knaben aber blieben ohne Erziehung, halb nackt, bei schlechter Kost, gefesselt, in enger Haft 31 Jahre lang! Erst 1297 wurden ihnen die Ketten abgenommen und ihnen ein Geistlicher und ein Arzt bewilligt. Der älteste, Heinrich, lebte von da an noch 12 Jahre in einem dumpfen Gemüthszustande. Mit demselben Ingrimm ließ Karl alle Denkmale und Urkunden der Hohenstaufen zernichten.

Während dieß in Italien geschah, reifte in der Stille, fast vergessen, noch ein herrlicher Zweig des hohenstaufischen Hauses in Deutschland heran.

Conradin, theils bei seinem Oheim Ludwig, theils auf dem Ravensburger Schloß am Bodensee lebend, vereinigte in sich alle edeln und schönen Eigenschaften, die dieses erlauchte Geschlecht auszeichnen.

Der Heldengeist seiner Ahnen erwachte früh in dem schönen Jünglinge, und bald schien es ihm unerträglich, hier an fremdem Hofe unbekannt und in Verachtung zu leben, während ihm im

schönen Süden ein Königreich zuwinkte. Sein Schmerz vergrößerte sich, wenn er unmächtig zusehen mußte, wie selbst seine Erbländer Schwaben und ein Theil von Franken immer mehr von den gewaltthätigen und undankbaren Herren und Grafen der Nachbarschaft an sich gerissen wurden. Oft suchte er Trost auf dem Gebiete der Dichtkunst, wenn die Wirklichkeit ihm nur Trauriges bot, öfter noch im Arm der Freundschaft, denn einen treuen Freund und Leidensgenossen hatte ihm der Himmel geschenkt. Friedrich von Baden, der nachgelassene Sohn Hermanns von Baden, der durch seine Mutter Gertraude, die eine babenbergische Fürstin, eine Nichte Friedrichs des Streitbaren war, Ansprüche an das Herzogthum Oesterreich hatte, befand sich in derselben Lage wie Conradin, und obwohl drei Jahre älter als dieser, schloßen sie doch einen festen Freundschaftsbund und schwuren sich Treue bis in den Tod. Die wildromantische Gegend um Ravensburg oft Tage lang mit einander durchstreifend, begeisterten sich die Jünglinge gegenseitig für ihre träumerischen Hoffnungen, und kaum bedurfte es noch der Aufforderungen von Seiten der italienischen Ghibellinen an Conradin, sie von Anjou's grausamem Regiment zu retten und sein Königreich einzunehmen, um diesen zu bewegen, die Waffen mit jugendlicher aber kräftiger Hand zu ergreifen.

Plötzlich stand der fünfzehnjährige Jüngling kampffertig da, nicht achtend der zärtlichen Mutter Zagen und Abmahnen von dem gefährlichen Zug. Sein Oheim Ludwig von Baiern, so wie sein Stiefvater Meinhard von Tyrol unterstützten sein Vorhaben aus schmutzigem Eigennutz, um seine wenigen noch übrigen Erbgüter an sich zu reißen, wie er ihnen auch dieselben größtentheils käuflich überließ, um ein Heer ausrüsten zu können.

Im Herbst 1267 verließ der schöne Jüngling seine bis zum Tod betrübte Mutter und zog mit 10,000 Mann und seinem geliebten Friedrich über die Alpen. Glücklich gelangten sie nach Verona. Bis dahin hatten Conradin sein Oheim und Stiefvater begleitet, aber hier preßten sie ihm noch um wenig Geld den Rest seiner Güter ab und verließen ihn sammt ihrer Mannschaft. Nur 3000 Mann blieben Conradin. Traurig umarmte er seinen Freund Friedrich und dieser schwur ihm nochmals unverbrüchliche

Treue. Auf italienischem Boden lächelte Conradin das Glück desto schöner. Verona rüstete ein Heer, Pisa eine Flotte, Neapel empörte sich gegen Karl von Anjou und Rom jauchzte dem jungen Helden freudig entgegen. Die schönsten Jungfrauen empfingen ihn mit Blumenkränzen und Musik und führten ihn im Triumph auf das Capitol. Der Papst sah sich genöthigt, nach Viterbo zu fliehen, sprach aber die Unglück weissagenden Worte bei seinem Abschied: „Des Knaben Größe wird verschwinden wie ein Rauch; er ziehet hin gegen Apulien — wie zur Schlachtbank!"

Auch in den Kerker des unglücklichen Enzio's war die Kunde von dem Unternehmen Conradins gedrungen. Da erwachte in dem armen Gefangenen stärker als je der Drang nach Freiheit und nach Thatenlust. Siebzehn lange Jahre hatte der Unglückliche schon in engen Banden verseufzt, und nur die Liebe zu der schönen Lucia Viadagola und seine Laute warfen zuweilen einen freundlichen Lichtstrahl durch das Dunkel seiner Kerkermauern. Jetzt glaubte er, der Augenblick seiner Rettung sei erschienen. Zwei seiner Freunde, Piedro de Asinelli und Rainevio de Gonfaloneri, waren bereit, ihm die Hand dazu zu bieten. In dem Faß, worin dem Gefangenen von Zeit zu Zeit Wein zukam, wollte man ihn heimlich aus dem Gefängniß bringen. Alles schien zu gelingen. Schon war das Faß, worin er sich befand, glücklich auf die Straße gebracht, da fiel oben aus dem Spundloch, welches man offen gelassen hatte, damit der Eingesperrte Athem schöpfen konnte, eine seiner blonden Locken heraus. Ein dabei stehender Soldat bemerkte es, und — das Geheimniß war entdeckt! Von dieser Zeit an schloß man den Unglücklichen in die engsten Bande, nach der Behauptung Einiger in einen eisernen Käfig. Erst den 15. März 1272 wurde er befreit von aller irdischen Qual durch den Tod. Ein mit königlicher Pracht angeordnetes Leichenbegängniß und ein marmornes Denkmal in der Kirche des heiligen Dominikus in Bologna sind ein schlechter Ersatz für 22 durchseufzte Jammerjahre!

Indessen schlugen die Pisaner bei Messina die französische Flotte und verbrannten eine Menge ihrer Schiffe. Conradin aber zog frohen Muths über's Gebirg an die Grenze Neapels.

Auf einmal lag das paradiesische Land, das er schon als sein Eigenthum betrachtete, vor seinen trunkenen Blicken. Laut jauchzten er und Friedrich, und mit ihnen das ganze Heer. Sie stiegen hinab in die Gegend von Tagliacozzo. Bei Scurzola stießen sie auf das französische Heer den 23. August 1268.

Die Schlacht begann und Conradins tapfere Ritter erstürmten einen schnellen Sieg über Karls Franzosen und jagten diese in die Flucht. Nun überließen sich die unerfahrenen Anführer nebst dem ganzen Heere einer grenzenlosen Freude. Sorglos theilte man die Beute, warf Waffen und Panzer von sich, zerstreute sich nach allen Seiten, ja Manche lockte sogar der schwüle Tag in's kühlende Bad. Aber auf einmal brachen die Franzosen, die nur in einem Hinterhalt lagen, hervor und überfielen die Unbesorgten mit solcher Macht, daß sie sich nur noch durch die schnellste Flucht retten konnten. Conradin und Friedrich verdankten ihre Rettung der Schnelligkeit ihrer Rosse. Sie eilten dem Meere zu, auf das Schloß Astura, wo ein Graf Johann von Frangipani wohnte, dessen Geschlecht von jeher dem hohenstaufischen Hause treu ergeben und von demselben mit Wohlthaten überhäuft worden war.

Diesem entdeckten sich die fürstlichen Flüchtlinge und erbaten sich seinen Beistand. Er gab ihnen ein Schiff, um sich darauf in das befreundete Pisa zu retten; allein dieß war nur Schein: er hatte die Fürsten bereits an den grausamen Karl schändlich verrathen. Sie wurden zurück und gefesselt nach Neapel gebracht.

Hier hielt man ein förmliches Blutgericht über sie, wobei Karl selbst sie als Feinde der Kirche, Empörer und Hochverräther auf den Tod anklagte. Die Richter, größtentheils von der Ungerechtigkeit dieser schändlichen Anklage überzeugt, wagten lange nicht, dem Tyrannen zu widersprechen. Eine lange Pause entstand. Endlich hatte Einer von ihnen den Muth, die Vertheidigung Conradins, der nur sein rechtmäßiges Erbe, das man ihm verweigert, durch einen offenen, ehrlichen Krieg habe erlangen wollen, über sich zu nehmen. Die Stimme dieses Edeln rief auch Ehre und Gewissen in den Uebrigen wach. Alle fielen ihm bei, bis auf einen Nichtswürdigen, der im Sinn des Königs den unglücklichen Fürsten das Leben absprach. „Du allein hast Recht!"

rief Karl in Wuth über den so eben erfahrenen ungewohnten Widerspruch, und der Tod der Jünglinge war unwiderruflich beschlossen.

Die beiden edeln Freunde hatten in ihrer arglosen Unbefangenheit keine Ahnung des traurigen Geschicks, das ihrer wartete. Die Zeit sich im Kerker jugendlich sorglos mit Schachspiel verkürzend, sahen sie die Boten des Todes bei sich eintreten. Conradin erblaßte, als er das Todesurtheil vernahm, faßte sich aber sogleich wieder und bat sich nur drei Tage Frist aus, um beichten, seiner Mutter schreiben und sein Testament machen zu können. Nur bis den folgenden Tag wurde der Aufschub gestattet. Mit außerordentlicher Ruhe sahen die jungen, liebenswürdigen Fürsten ihrem schmählichen Tode entgegen.

Den 22. Oktober 1268 erhob sich Morgens vor Tag auf dem Marktplatz von Neapel ein Blutgerüste. Es war mit scharlachrothem Tuch beschlagen, und absichtlich dieser Platz, der eine prächtige freie Aussicht bot, dazu erwählt, um Conradin die Bitterkeit des Todes durch den Anblick seiner verlorenen Herrlichkeiten noch zu schärfen. Aber die junge Seele des edeln Fürsten war bereits erhaben über irdische Macht und irdischen Glanz.

Der Jünglinge Liebenswürdigkeit war zu Aller Ohren gedrungen, und Mitleid und Theilnahme hatten eine zahllose Menschenmenge als Zuschauer hergeführt. Alle Straßen, durch die sie ziehen mußten, alle Fenster, alle Dächer waren besetzt. Endlich erschienen die unglücklichen Schlachtopfer der wälschen Tyrannei auf dem Richtplatze. Eine feierliche Stille trat unter diesen Tausenden von Menschen ein. Alle Blicke und Aller Herzen flogen den jungen Fürsten zu und kein Auge blieb trocken. Nur Karl sah mit gleichgültiger, stumpfer Miene von dem Balkon eines dem Blutgerüste gegenüberstehenden Palastes dem traurigen Schauspiel zu. Ein Richter trat vor und verlas noch einmal das Todesurtheil. Gemurmel der Mißbilligung durchlief die Reihen des Volks. Selbst die anwesenden Franzosen waren von der Ungerechtigkeit dieser Handlung durchdrungen, und Karls eigener Schwiegersohn, Graf Robert von Flandern, zog das Schwert und hieb Den, der das Todesurtheil gelesen, mit den Worten nieder: „Du Schurke,

wie darfst Du einen so großen und herrlichen Ritter verurtheilen?" Karl verbiß seinen Zorn über diese That, das unzufriedene Volk fürchtend. Conradin aber sprach mit lauter vernehmlicher Stimme: „Ich lade meinen Verdammer vor den höchsten Richterstuhl. Mein Blut, auf dieser Stätte vergossen, soll um Rache gen Himmel schreien. Und meine Schwaben und Baiern, meine Deutschen achte ich nicht so entartet, daß sie diese Schmach des deutschen Volkes nicht sollten abwischen im französischen Blute." Dann warf er seinen Handschuh hin, daß man ihn Peter von Arragonien, seinem nächsten Anverwandten, bringen solle, dem er hiemit alle seine Ansprüche übertrage. Graf Heinrich, Truchseß von Waldburg, hatte den Muth, ihn aufzuheben. In dem Handschuh befand sich Conradins Siegelring, und noch jetzt führt deßwegen zum Andenken die Familie Waldburg die drei schwarzen Löwen der Hohenstaufen im Wappen.

Hierauf legte der königliche Jüngling sein Oberkleid ab und streckte seine weißen Lilienarme gen Himmel, indem er sprach: „Jesus Christus, König der Ehren, wenn dieser Kelch nicht vor mir vorüber gehen soll, so befehl' ich meinen Geist in Deine Hände!" Dann kniete er nieder und rief: „Ach, meine Mutter, meine Mutter, welch eine schreckliche Nachricht wirst du von mir hören!" Unerschrocken bot er hierauf seinen Nacken dem Schwert hin, und das schöne Haupt des letzten Hohenstaufen fiel unter dem Henkerbeil der Wälschen!

Friedrich schrie laut auf vor Schmerz, als er des Freundes Haupt fallen sah, aber die Reihe traf nun auch ihn, und ihm folgten noch viele edle Häupter der Ghibellinen.

Conradin und Friedrich wurden auch im Tode nicht getrennt. Ihre Leichname ruhen neben einander in der Kirche Maria del Carmine am Marktplatz zu Neapel unter dem Marmorboden rechts vom Altar. Vor 150 Jahren fand man bei der Erneuerung des Fußbodens der Kirche Conradin, dessen Haupt in seinen gefalteten Händen ruhte. Man ließ die Gebeine in demselben Zustand. Die gräßliche That war geschehen, das herrliche Haus der Hohenstaufen mit diesem letzten edeln Sprößlinge zernichtet. Ein italienischer Dichter, Bartholomä Zorgi, sang damals: „Wenn

die Welt unterginge, es sollte mich nicht wundern, da der König, durch den noch Edelmuth und Anmuth blühte, so schändlich ermordet ist. Wie können Deutsche nur leben, wenn sie das Andenken an diesen Verlust im Herzen tragen! Wenn sie nicht Rache nehmen, bleiben sie ewig mit Schande bedeckt." Und der deutsche Sänger Ottokar von Horneck beklagte Conradins Tod also:

Man soll viel billig
Um die todten Freunde weinen;
Wär' aber ein Herz von Steinen
Gewachsen bei den Tagen,
Es müßte den Jammer klagen,
Der an so edler Frucht geschah.

Sechsundvierzigster Brief.

Eugen von Strahlenau an seine Schwester Anna.

Mein liebes, süßes Annerl!

Du hast ein mitleidiges Herz, das weiß ich, Du hast es längst an dem lieben Bettelvolk in Strahlenau bewiesen und dafür eine gute Partie Undank eingeerntet — beweise es jetzt auch an mir, Deinem eigenen leiblichen Bruder, der dann vielleicht dankbar ist. Ich will nicht einmal, wie Jene, Nahrung und Kleidung von Dir, denn dieß habe ich zur Noth selbst, sondern nur Theilnahme, helles, reines Mitleiden, und zwar deßwegen, daß mich mein Geschick in ein solch abgelegenes Winkelchen der Welt verschlagen hat, in welchem ich vor lauter Ehrbarkeit und Wohlanständigkeit am Ende — denke, welch ein Unglück! — halt selbst ehrbar und wohlanständig werden muß.

Ja, es geht ganz entsetzlich ernsthaft hier zu; der Verwalter selbst könnte damit zufrieden sein. Spiel und Tanz sind verpönt, und wenn es auch erlaubt wäre, wo fände sich Gesellschaft? Tag für Tag muß ich arbeiten wie der gemeinste Waidmann und dann meine müden hochadeligen Glieder noch zu einem Weg von einer halben Stunde anstrengen, um zu meiner geistlichen Herberg zu kommen. Ist das nicht hart? Aber siehe, Dein Herr Bruder weiß sich zu helfen. Auf der Hälfte des Weges wohnt

ein pensionirter Justizrath, ein vertrauter Freund unseres Pfarrers; dieser hat ein allerliebstes Töchterchen von sechszehn oder siebzehn Jahren, und da ist es denn doch viel bequemer, meine Wohnung hier aufzuschlagen. Es ist nur um des weiten Weges willen; auch kann ich hier die Ernsthaftigkeit aus erster Hand beziehen, denn den Justizrath kommt das Lachen schwerer an als unsern Verwalter das Fluchen. Dennoch — so verkehrt sind die Menschen — will der altkluge Hermann einige Gefahr bei dieser Veränderung sehen. Fürchtet er etwa den kleinen Bogenschützen? Nun, ein rechter Jägersmann wird doch nicht dem Geschoß dieses leichtfertigen Knaben aus dem Wege laufen sollen?

Freilich, ernsthaft gesprochen, muß ich's schon eingestehen, daß diese Maria etwas unaussprechlich Liebenswürdiges hat, aber nicht wie andere siebzehnjährige Mädchen. Wäre sie so, so würde ich ohne Zweifel auch gern bei ihr wohnen, würde ihr allerlei Unsinn vorschwatzen, würde ihr mit einem Wort in bester Form den Hof machen und, nachdem der Spaß ein Weilchen getrieben wäre, würde ich und sie lange Weile bekommen, und mir könnte gar einfallen, daß im Dorf noch ein anderes hübsches Mädchen, die heilige Gabriele, wohnt. Allein das ist hier bei dieser Maria Alles ganz anders. Dieser macht man nicht den Hof, schwatzt ihr keinen Unsinn vor, sondern diese — liebt man oder — flieht sie!

Indessen, liebes Annerl, werde nicht ängstlich. Bei mir und meiner bekannten Schmetterlingsnatur ist es vielleicht möglich, zwischen dieser Scylla und Charybdis glücklich hindurch zu segeln; auf jeden Fall kommt Hermann, der gute Hermann, mit seinen hochweisen Warnungen viel zu spät, denn von morgen an wohne ich schon bei dem Justizrath, frühstücke mit ihm, speise mit ihm zu Nacht, und Maria macht die angenehme Wirthin! Die Frau des Justizraths ist todt und außer Maria hat er nur noch einen jungen Sohn, der sich in einer Kostschule befindet, und ein kleines Mädchen von fünf Jahren, das niedlichste Kind, das ich je gesehen habe. Du weißt, welche Freude mir von jeher schöne, gescheidte Kinder gemacht haben; so wäre schon dieses kleine Julchen allein eine Anziehung für mich, aber läugnen will

ich's freilich nicht, daß die große Maria diesen Zug eben nicht vermindert.

Nun, Etwas muß der Mensch doch zu seiner Unterhaltung haben, wenn es ihm nicht gegeben ist, schon im dreiundzwanzigsten Jahr ein Philosoph wie etwa Hermann zu sein.

Hiemit Gott befohlen, mein liebes Annerl! Grüße lieb Mütterchen und bleibe schwesterlich gewogen

Deinem zärtlichen Bruder
Eugen.

Siebenundvierzigster Brief.

Hermann an Julius Lindtheim.

Meine Schuld ist es nicht, daß Du, lieber Julius, abermals einen Brief statt mich selbst erhältst. Alles hatte ich zur Reise auf den gestrigen Tag zugerichtet, da trat eine Einladung aus dem Werner'schen Hause dazwischen, die ich um so weniger ausschlagen konnte, als sie zur Geburtstagsfeier des Justizraths veranstaltet war. Heute oder in den nächsten Tagen zu kommen, macht das gegenwärtige Heugeschäft, das alle Pferde in Anspruch nimmt, unmöglich, und so muß ich mich denn schon noch einige Zeit gedulden.

Die Schilderungen der Gegenwart ließen mir in meinem letzten Brief keine Zeit mehr, von meinen Aussichten in die Zukunft zu sprechen. Indessen sind jetzt mehrere Wochen hingestrichen, und ich kann es daher nun mit größerer Bestimmtheit als damals thun.

Von einem Gut zu kaufen kann bei meiner Vermögenslosigkeit und dem gegenwärtigen hohen Preis der Güter keine Rede sein. Es bleiben mir also nur zwei Wege offen: entweder ein solches zu pachten, oder mich bei einer landwirthschaftlichen Lehranstalt um eine Lehrerstelle zu bewerben. Beides hat seine zwei Seiten, doch stimmt meine Neigung viel mehr für das Erste, und da sich, nur drei Stunden von Grünthal entfernt, Hartstern, ein sehr hübsches, vortheilhaft gelegenes Rittergut, befindet, dessen

Besitzer, der auch Ländereien in Schlesien hat, dorthin ziehen und dieses inländische auf mindestens zehn Jahre in Pacht geben will, so würde diese Gelegenheit meinen Wünschen um so mehr entsprechen, als ich den Eigenthümer als einen billigen Mann kenne, der mir auch sein Besitzthum vorzugsweise gern anvertrauen würde. Der einzige Anstand, den diese Sache hat, ist der, daß die Uebernahme des Pachts sich etwas in die Länge ziehen dürfte, weil die Abreise des Eigenthümers vielleicht erst in 2—3 Monaten erfolgen wird. Dieser Umstand, der mich dem ganzen Plan abgeneigt macht, ist meinem lieben Pflegevater gerade erwünscht, weil er mich dadurch noch länger in Grünthal gefesselt sieht. Solltest Du daraus schließen, ich wäre ungern hier, so würdest Du Dich sehr irren. Warum sollte ich auch nicht gerne bei meinem väterlichen Freunde sein! Wer hat größere Ansprüche an meine Liebe und Dankbarkeit, als der würdige Mann, der sich des verwaisten Knaben so zärtlich angenommen und bis auf diese Stunde auf's Aufopferndste für ihn gesorgt! Ueberdieß ist sein Umgang stets angenehm, erquickend und belehrend. Auch will ich nicht läugnen, daß Grünthal durch das Werner'sche Haus einen unendlichen Gewinn gemacht hat. Die gemeinschaftlichen Spaziergänge an schönen Tagen, das vertrauliche Beisammensein bei schlechter Witterung, ach, wer möchte sich gern davon trennen? Aber ist das Süßeste auch das Heilsamste? Ist es nicht oft unsere Pflicht, davon zu scheiden, eben weil es allzu süß ist? Und dann vor Allem ist mir das beschäftigungslose Leben zur Last. Ich bin natürlich nicht müßig, aber es ist eben doch keine bestimmte geregelte Thätigkeit, nach der ich mich von Herzen sehne. Dieß sind die Gründe, die mich bisher abhielten, mein Wort zu geben. Ich lege indessen Alles in die Hand meines treuen Gottes, der mir vielleicht deutlichere Winke gibt, was ich ergreifen soll.

Von der Geburtstagsfeier im Werner'schen Hause muß ich Dir doch auch noch mit ein paar Worten erzählen. Maria hatte ganz heimlich ein Gastmahl veranstaltet und ihren Vater auf die lieblichste Weise damit überrascht. Schon mehrere Tage zuvor hatte sie Alles vorbereitet und am Tage selber wußte Strahlenau den Justizrath in den Forst hinaus zu locken und dort bis zur

Mittagstunde aufzuhalten. Während dieser Zeit hatte Maria mit Hilfe einer Freundin das Mahl zugerichtet, und als ihr Vater müde und hungrig heim kam und sich im Wohnzimmer, wo zum Schein der Tisch gedeckt war, an denselben setzen wollte, rief sie ihn unter einem Vorwand in's Besuchszimmer. Dort eintretend wurde der Ueberraschte von meinem Pflegevater, mir und Strahlenau, der sich hinter seinem Rücken auch heimlich hereingeschlichen hatte, in dem festlich geschmückten Zimmer mit lautem Lebehoch empfangen. Auf der zierlich gedeckten Tafel dampfte schon die einladende Suppe, und bald erschien Maria, weiß gekleidet — ich habe sie noch nie lieblicher gesehen! — mit ihren beiden Geschwistern Julchen und Edwin an der Hand, die dem Vater Blumenkränze und kleine, selbstverfertigte Geschenkchen überreichten. Der Justizrath küßte tiefgerührt seine Kinder und Maria war selig über das Glück, ihrem Vater Freude gemacht zu haben. Kaum hatte man sich zum Essen niedergelassen, so ertönte im Nebenzimmer eine schöne Musik von blasenden Instrumenten. Das war eine Veranstaltung Strahlenau's und für Maria selbst eine Ueberraschung. Dieser folgte aber noch eine zweite, höchst willkommene. Ihre Tante Elise, die sie als zweite Mutter liebt und ehrt und die, durch Unwohlsein bisher abgehalten, Grünthal noch nie besucht hatte, fuhr, mit Bedacht diesen Tag wählend, ganz unerwartet an. Nun war die Freude vollkommen. Nur für uns war diese Erscheinung kein besonderer Gewinn, weil Maria's Aufmerksamkeit sich fast ungetheilt dem lieben und seltenen Gast zuwandte, und sie nach dem Essen unablässig bemüht war, der lieben Tante Haus, Garten und alle Herrlichkeiten von Grünthal zu zeigen. Strahlenau besonders wollte sich darüber nicht beruhigen, denn Maria's ernste Freundin Gabriele, die mir noch aus der frühen Kinderzeit lieb ist, wo das sanfte Mädchen oft den wilden Knaben zähmte, und die gegen ihre Gewohnheit auch bei der Gesellschaft war, ist leider nur ein Gegenstand des Spottes für ihn — sein leichtsinniger Flattergeist weiß die höhere Natur dieses seltenen Mädchens nicht zu würdigen, und so überließ er mir die Unterhaltung derselben allein, während er indessen mit den Kindern schäkerte. Strahlenau hat das Pfarrhaus nun

verlassen und wohnt seit acht Tagen bei Werners. Er gibt die weite Entfernung des Forstes von dem Pfarrhaus als Grund dieser Veränderung an; aber ich glaube, damit täuscht er sich selbst oder Andere, und mich wundert's, daß der sonst so besonnene Justizrath in sein Begehren gewilligt und nicht die wahre Triebfeder, die ihn hiebei leitete, entdeckt hat. An mir war es nicht, ihn zu warnen, und mein lieber, guter Pflegevater ist zu arglos, um unter guten Menschen an irgend eine Gefahr zu denken.

Lebe wohl, mein Freund, und antworte bald

Deinem Hermann.

Achtundvierzigster Brief.

Maria an Emilie.

O meine theuerste, geliebte Emilie! man sagt wohl im Sprichwort, wovon das Herz voll ist, läuft der Mund über. Mir geht es nicht so! Mein Herz ist voll, ja übervoll, aber sprechen, nein, sprechen kann ich nicht! Ich weiß auch nicht einmal, was ich sprechen, wenigstens wo ich anfangen soll. Doch ja, an der Freude, daß meine liebe, gute, meine theure Tante bei uns war. War, welch' trauriges Wort! Ach Du, die Du so glücklich bist, eine Mutter zu haben, kannst Dir gar nicht vorstellen, wie selig ich war die paar Tage über, in denen ich Jemand um mich wußte, dem ich Alles anvertrauen, den ich über Alles zu Rathe ziehen, auf den ich mich mit einem Wort stützen konnte, der mir schützende Sicherheit gewährte. O könnte ich doch alle Töchter auffordern und ermahnen, recht dankbar für das Glück zu sein, eine weise und liebende Mutter zu besitzen und ihr durch die kindlichste Liebe das Leben zu versüßen. Ach, nur wer ein Mutterherz entbehren muß, weiß den Besitz desselben recht zu schätzen. Ja gewiß, es ist sehr schwer für ein junges Mädchen, mutterlos zu sein. Der Vater meint es auch gut mit der Tochter: er sorgt für sie, er befördert ihr Glück, so viel es in seinen Kräften steht, aber er kann die Tochter seiner ganzen Natur nach nicht so

verstehen, er ist nicht so gleichsam mit ihr verwachsen. Die Mutter denkt zuerst an ihr Kind, dann an sich; der Vater, auch der beste Vater, denkt zuerst an sich und dann an sein Kind. Die Liebe der Mutter umgibt ihr Kind wie die Luft, die wir einathmen und von der wir leben, ohne daß wir's merken; die Liebe des Vaters zeigt sich mehr in einzelnen Meteoren, die wohlthätig wirken, die sich aber immer bemerkbar machen und unsere Aufmerksamkeit verlangen.

Wäre die Tante immer hier, dann wäre Alles gut: sie ist so theilnehmend, so liebevoll, so einsichtig. Aber nur drei Tage dauerte das Glück und nun stehe ich wieder allein. Und wäre ich nur allein! Aber jetzt ist geschehen, wovor mir so sehr bangte: Herr von Strahlenau ist bei uns eingezogen und frühstückt mit uns. Die Tante schrieb an den lieben Vater, um ihn zu einem andern Entschlusse zu bringen, allein es half Nichts, und als sie selber kam, war es schon zu spät. Strahlenau hatte seinen Umzug so eilig betrieben, daß er noch vor des lieben Vaters Geburtstag, zu dessen Feier die gute Tante ganz unerwartet ankam, unser Hausgenosse war. Begreiflich, meinte die Tante, sei es freilich, daß der Vater einen so angenehmen, heitern und gutmüthigen Gesellschafter gern um sich haben möge, und wer es weiß, wie Strahlenau Einen überreden kann, ohne daß man nur ahnt, daß er die Absicht der Ueberredung hat, der kann sich noch viel besser erklären, daß der Vater weder auf mein noch der Tante Bitten achtete. Eins nur ist mir lieb: daß Strahlenau nicht bei uns zu Nacht speist; er kommt deßwegen auch gewöhnlich Abends erst spät, oft wenn ich mich schon aus dem Wohnzimmer entfernt habe; überhaupt sehe ich ihn eigentlich jetzt seltener, als es der Fall war, da er noch außer dem Hause wohnte. Ich glaube, er thut dieß absichtlich, um uns auf keine Weise lästig zu werden, denn Niemand hat einen feinern Takt als er.

Der liebe Pfarrer besucht uns Abends noch immer wie sonst. Zuweilen, aber nicht oft, begleitet ihn Hermann. Die Unterhaltung wird dann freilich viel genußreicher, denn entweder theilt uns dieser angenehme Schilderungen aus seinen Reiseblättern mit, oder weiß er uns sonst etwas Interessantes zu erzählen. Alles,

was er spricht, ist von Bedeutung und dazu geeignet, die innersten Gedanken und Gefühle anzuregen. Bei Strahlenau ist man auf's Angenehmste unterhalten, die Stunden werden zu Augenblicken, während er da ist; hat er aber das Zimmer verlassen, so denkt man nicht mehr daran, was gesprochen worden ist. Hermanns Gespräche hingegen lassen einen Stoff in Kopf und Herz zurück, der unser Nachdenken noch lange nachher beschäftigt und wovon wir bleibende Eindrücke empfangen. Sogar Gabriele, die scheue Gabriele faßt sich ein Herz und scheint sich recht gern mit Hermann zu unterhalten. An des lieben Vaters Geburtstag wandte er sich fast ausschließlich an sie, und noch nie habe ich sie so heiter und vergnügt gesehen. Sie kannten sich schon als Kinder, haben sich aber zehn Jahre nicht mehr gesprochen; nun scheint die Kinderfreundschaft wieder aufzutauchen. Strahlenau, der es nicht lassen konnte, sich einige schelmische Bemerkungen gegen Hermann darüber zu erlauben, wurde ziemlich derb heimgeschickt und die schnell aufsteigende Röthe in Hermanns Gesicht zeigt deutlich, daß er auf diesen Punkt keinen Spaß versteht. Ob Hermann auch zu Gabrielens Mutter kommt? Ich möchte es sehr gern wissen. Eigentlich kann mir das völlig einerlei sein, aber — ich möchte es eben doch gern wissen.

Schmeicheleien darf man von Hermann nicht erwarten. Neulich kam zufällig die Rede darauf, daß ich früher zuweilen Blumen gemalt habe. Er bat mich, ihm von meinen Arbeiten zu zeigen. Mit Schüchternheit erfüllte ich seinen Wunsch, denn ich weiß, er versteht die Kunst. Aufmerksam betrachtete er die Blätter und legte sie dann stillschweigend auf die Seite. Ob er je ein Wort darüber gesprochen hätte, weiß ich nicht, wäre Julchen nicht mit der Frage herausgeplatzt: „Nicht wahr, Maria kann schön malen?" — „Ja," sagte er nun, „Maria scheint Talent zu haben, aber," wandte er sich dann an mich, „warum, liebe Maria, haben Sie die Zeit so verloren und sich an todten Originalien abgequält? Gehen Sie doch hinaus in die große Natur und lassen Sie sich vom lieben Gott Vorlegeblätter geben: das geringste einfachste Blümchen übertrifft dann an Werth Ihr kunstvollstes Blumenbouquet. Dort malt man mit dem Herzen, die Liebe zum

Schöpfer und seiner schönen Welt mischt die Farben und das gibt eine ganz andere Arbeit!" Nun sage, meine Emilie, war das galant? Sollte ich nicht ein anderes Urtheil erwarten über meine Arbeiten, die bisher von Jedermann gepriesen wurden? Ehe ich mich aber noch besonnen hatte, mit welcher Miene ich seine Aufrichtigkeit erwidern wolle, fuhr er fort, mir so herzlich und theilnehmend zuzusprechen, doch ja den Pinsel nicht liegen zu lassen und seinen Rath zu befolgen, trug mir so gefällig an, mich dabei zu unterstützen, pries diese unserm Geschlecht so ganz entsprechende Kunst mit so feurigen, eindringlichen Worten, daß ich, wirklich ganz davon hingerissen, ihm versprach, bald einen kleinen Versuch zu wagen. Ich werde es auch thun, denn er hat mich in der That überzeugt und mir die Sache in einem so schönen, ich möchte fast sagen heiligen Lichte gezeigt, dagegen mir mein bisheriges Malen selber als eine geist- und gefühllose mechanische Schmiererei erscheint. Ich freue mich sehr und kann es kaum erwarten, bis ich einige ruhige ungestörte Stunden zu diesem Zweck erübrigen kann. Aber ihm Proben meiner Studien zeigen? Das werde ich wohl bleiben lassen! Einmal soll er nicht denken, sein Zureden vermöge so viel über mich, und dann, mich vielleicht, ja wahrscheinlich von ihm tadeln lassen? Nein, mein guter Freund, diese Mühe will ich Ihnen ersparen.

Nun habe ich Dir doch so viel von mir und meinen Umgebungen vorgeplaudert und Dir noch nicht einmal meinen herzlichen Dank für Deine schöne Erzählung gesagt. Sie hat uns einen recht angenehmen Abend gewährt und ich hoffe nicht, daß Du ungehalten darüber wirst, wenn ich Dir sage, daß sie unser lieber Pfarrer und Strahlenau abwechslungsweise mit großem Vergnügen vorgelesen haben. Strahlenau war entzückt darüber und empfiehlt sich im Voraus in die Freundschaft der deutschen Jungfrau, die eine so warme Verehrerin der erlauchten Hohenstaufen ist. Er hofft, Du kommst recht bald hieher, um auch seine Bekanntschaft zu machen, in der gewissen Voraussetzung, daß Du schon recht viel Liebenswürdiges von ihm gehört habest.

Nun lebe wohl, meine liebste Emilie! Ganz

Deine Maria.

Neunundvierzigster Brief.

Anna von Strahlenau an ihren Bruder Eugen.

Wie kommt es doch, mein lieber Bruder, daß wir einander so lieb haben und uns doch so ganz unähnlich sind! Du nimmst Alles so leicht, das ganze Leben ist Dir nur ein Scherz — mir ist Alles so wichtig und in jeder Veränderung sehe ich, wenigstens durch die Folgen, eine Sache von Bedeutung. In dieser Beziehung war mir auch Deine Reise mit Hermann in seine Heimath nichts weniger als gleichgültig und ich freute mich bisher meiner dabei bewiesenen Selbstverläugnung, die mir's möglich machte, Dir zur Ausführung derselben behilflich zu sein, während Dein Abschied doch kaum Jemand im ganzen Hause so wehe gethan haben mag wie Deiner kleinen Annerl. Dein längeres Verweilen in Hermanns Umgang schien mir neben dem Angenehmen so viel Vortheilhaftes für Dich zu haben, daß ich Dich bei Weitem weniger zärtlich lieben müßte, wenn ich nicht Mama aus allen Kräften zu der Bewilligung der Reise zugesprochen hätte. Aber kaum habe ich mich dieses kleinen Sieges über mich selbst erfreut, so muß ich schon fast wünschen, anders gehandelt zu haben, denn, lieber Eugen, Dein letzter Brief hat mir bange um Dich gemacht!

Nun sehe ich zwar Dein spöttisches Gesicht, ich höre, wie Du mit lautem Lachen mich eine kleine Närrin schiltst, die keinen Spaß verstehe und aus einer Fliege einen Elephanten mache. Dieß Alles sehe und höre ich und habe dennoch den Muth zu wiederholen, daß es mir bange um Dich ist!

Ich bin ein junges Mädchen, deren Tage bisher so still und einfach dahin flossen, daß ich von eigenen Erfahrungen eigentlich nicht reden kann, allein durch Nachdenken und Beobachtung anderer Menschen ist mir doch klar geworden, daß unsäglich viel Unheil in der Welt dadurch geschieht, daß man so Vieles für unbedeutend, für Spaß hält, es so lange für Spaß hält, bis ein entsetzlicher Ernst daraus entsteht.

Wie manches verlorene Leben, wie manches gebrochene Herz predigt laut, aber vergeblich, diese Wahrheit! Dieser Vorwurf gilt besonders euch Männern, die ihr ewig nicht begreifen könnt, wie leicht verletzlich ein weibliches Herz ist, und wie schwer, oft niemals, die Wunden heilen, von euch geschlagen — im Spaß! Mädchenthränen, Mädchenseufzer dünken euch leicht, aber gewiß, sie werden einst schwerer wägen, als euch lieb ist.

Es steht nicht gut für mich, die Sittenpredigerin zu machen, das fühle ich wohl, allein meine zärtliche Schwesterliebe dringt mich, den geliebten Bruder zu warnen, sich vor einem Spaß zu hüten, der einem edlen Mädchen den Frieden ihres Herzens kosten könnte.

Du, mein Eugen, bist so lieb und — soll ich Dir's sagen? — liebenswürdig, Dein heiterer Sinn, Dein gesellschaftliches Talent, Dein schönes Guitarrespiel und Gesang sind lauter Dinge, die Dich von jeher zum Lieblinge der Frauen gemacht haben. Ist doch heute noch die sechzigjährige Gräfin Buchwald so verliebt in Dich, daß sie dabei bleibt, wenn ihr leichtsinniger Enkelsohn Franz nicht mehr von Algier zurückkomme, Niemand anders als Du ihr reizendes Gut Braunau, wo Du Dich immer so gern aufhieltest, erben soll. Deine natürliche Gutmüthigkeit, aber mitunter — verzeih — vielleicht auch Deine Flatterhaftigkeit haben Dich, so viel ich glaube, indessen davor bewahrt, tiefere und gefährlichere Eindrücke auf weibliche Herzen zu machen; auch trug ohne Zweifel der Kreis, in welchem Du Dich von Jugend auf bewegtest, dazu bei, dieß zu verhindern. Die Welt, namentlich die vornehme Welt, ist leider an Schein und Lüge so gewöhnt, daß hier junge Mädchen gleich bei ihrem ersten Auftreten auf ihrer Hut sind und wenn nicht maßlose Eitelkeit sie verblendet, wohl wissen, daß die jungen, sie umschwärmenden Schmetterlinge von einer Blume zur andern flattern. Sie zahlen ihre Verehrer gewöhnlich mit gleicher Münze, machen nicht unglücklich, werden nicht unglücklich, verlieren aber auch durch dieses gehaltlose Spiel gar oft das Bedürfniß so wie die Fähigkeit zu dem Glück einer edeln, innigen Liebe. Ebenso sind Ort und Gelegenheit in unserem Stand oft weniger dazu geeignet, die Herzen junger Leute fester zu verbin-

den, denn wo und wie sieht man sich? In großen, glänzenden Gesellschaften, in Concerten, auf Promenaden u. s. w., wo überall Anstand und Herkommen enge Grenzen gezogen haben und wo die Seele, sehr oft wie der Körper unnatürlich aufgeputzt und zusammengeschnürt, keine innigere Empfindung aufkommen läßt. Ganz anders scheint mir dieß im Mittelstand, namentlich in Deinem gegenwärtigen Verhältniß sich zu verhalten. Du siehst diese Maria, die Du so ausgezeichnet schilderst, und die ich wohl Lust hätte, auch kennen zu lernen, als Hausgenosse täglich im häuslichen Kreis; Du beobachtest ihr stilles, anspruchsloses Wirken, ihre Geduld, ihren Fleiß, ihre Festigkeit wie ihr weises Nachgeben, mit einem Wort alle die weiblichen Tugenden, die nur in den beschränkten Mauern des bürgerlichen Lebens sich recht entfalten können, in denen sie sich aber gewiß das Weib dem Mann unbewußt auf der allervortheilhaftesten Seite zeigt.

Nun, lieber Eugen, die Hand auf die Brust, könnte es Dir da nicht passiren, daß diese edeln Eigenschaften, ausgeübt von einem schönen siebzehnjährigen Mädchen, Dich also fesselten, daß der Spaß zum Ernst würde? Ahnt Dir doch selbst so Etwas, und käme es so, was dann?

Für Dich wäre allerdings das Unglück geringer. Du entfernst Dich wieder, kommst in andere, zerstreuende Verhältnisse, könntest, wenn auch mit einigem Schmerz, doch am Ende Meister über Dein Gefühl werden. Aber nun bedenke das arme Mädchen, dem Du in diesem Fall ohne Zweifel auch eine tiefere Neigung gegen Dich eingeflößt hättest. Diese sitzt nun einsam, kummervoll, verlassen da. Vorher von ihren Gespielinnen beneidet, die vielleicht schon die künftige Baronin in ihr gesehen, wird sie jetzt von ihnen bemitleidet, vielleicht verhöhnt. Sie selbst flieht die Männer, denn der beste, den sie kannte, hat sie betrogen, und wenn ihr Herz auch keines Hasses fähig ist, so vermag es doch auch nicht wieder zu lieben. Die Männer ihres Standes meiden aber auch sie, weil sie keine Lust haben, die Fehler des Edelmanns wieder gut zu machen und ein Eheband zu knüpfen, wobei von Seite des Mädchens wahrscheinlich nur die Vernunft und Ueberlegung eine Stimme hat. So muß die Aermste in Reue und Schmerz ihre

Tage vertrauern, wenn nicht ein frühzeitiger Tod sie über die Leiden dieser Zeit erhebt. Und wer trägt die Schuld? Der junge liebenswürdige Baron, der indessen vielleicht schon zehn Andere angeführt hat und endlich eine wohl berechnete, in den Augen der Welt glänzende Parthie macht, hochgeehrt, reich, in Saus und Braus lebend, vornehm, verächtlich oft gar noch sich rühmt der unglücklichen Opfer, die sein Leichtsinn und seine Selbstsucht um ihre Lebensruhe gebracht haben.

Lieber Eugen, halte dieses Bild, das wahr und aus dem Leben genommen ist, ich will nicht sagen Deinem Gewissen, sondern nur Deiner Gutmüthigkeit vor und dann besinne Dich, ob es nicht besser gethan wäre, nicht in die Nähe des reizenden Mädchen zu ziehen und Dir kein so gefährliches Spielzeug zu wählen.

Nun lebe wohl, geliebter Bruder. Verkenne nicht die Schwesterliebe

Deines kleinen Annerls.

Fünfzigster Brief.

Tante Elise an Maria.

Meine geliebte Maria!

Mit wahrer Freude blicke ich zurück auf die paar Tage, die ich unter Euch, meine Lieben, zugebracht habe. Wie schön ist es in Eurem Grünthal! Ich danke dem lieben Gott, daß er meine Gebete erhört und mir die beruhigende Ueberzeugung verschafft hat, daß Ihr unter einander ein zufriedenes Leben führt. Wenn auch die Gesundheit Deines lieben Vaters zuweilen eine kleine Unterbrechung erleidet, was denn allerdings nicht ganz ohne Einfluß auf seine Stimmung bleibt, so fand ich doch sein Aussehen, so wie seine Laune ganz unvergleichbar besser, als dieß vor Jahr und Tag der Fall war, und es wird Dich freuen, zu hören, daß er, dieß selbst anerkennend, diese vortheilhafte Veränderung hauptsächlich der Aufmerksamkeit zuschreibt, womit Du, meine liebe Maria, darauf bedacht bist, ihm alles Unangenehme

aus dem Weg zu legen oder doch wenigstens auf irgend eine Weise zu erleichtern und zu versüßen. Ich glaube Dir dieß um so weniger verschweigen zu dürfen, als Du mir bei Deiner zarten Gewissenhaftigkeit dieser Beruhigung zu bedürfen scheinst und ich gewiß nicht Gefahr laufe, Deinen Eifer dadurch zu schwächen. Eben so wenig kann ich mir's versagen, Dir, mein liebes Kind, ein Lob über die musterhaft pünktliche Ordnung, in der ich Deine ganze Haushaltung sammt dem Garten antraf, zu sagen. Ja, wirklich, Du hast meine Erwartungen übertroffen, und gleich einer erfahrenen Hausfrau weißt Du durch weise Geld- und Zeiteintheilung mit Wenigem Viel auszurichten. Was mich aber dabei noch am Besten freut, ist das, daß Du über der Prosa des alltäglichen Lebens nicht den Sinn verlierst für die Poesie, womit wir billig die ausgezeichneteren Tage weihen und ausschmücken sollen. Ein Haus, und wenn es auch das ordnungsvollste und regelmäßigste wäre, in welchem es nicht hie und da ein kleines Familienfest gibt, in welchem die Geburts- oder Namenstage, der Hochzeittag oder dergleichen erfreuliche Erinnerungspunkte ohne Sang und Klang wie alle andern gemeinen Tage dahinziehen, ist ein trauriges und gewiß auch ein kaltes, liebeleeres Haus. Nein, solche Tage sind dazu da, daß sie die Herzen der Familienglieder näher zusammenziehen und sie in freudigem Dank zum lieben Gott vereinigen. Es sind freundliche Sterne am häuslichen Alltagshimmel, die nicht fehlen dürfen, wenn es nicht dunkel und trübe werden soll. Deine liebe, selige Mutter hatte ungemein viel Sinn dafür und wußte der Sache immer wieder einen neuen Reiz abzugewinnen, und ich freue mich zu bemerken, daß Du auch hierin ihrem Beispiele folgst. So war die Ueberraschung für den lieben Vater gewiß recht hübsch ausgedacht und zum Verwundern gut die Ausführung gelungen. Wie wohl that dem lieben Vater dieser Beweis Deiner kindlichen Liebe und wie glücklich machte Dich die Ueberzeugung, ihm Freude bereitet zu haben! Solche Gefühle verschönern und würzen das menschliche Leben, und froher und gestärkter übernimmt man wieder den täglichen Beruf. Nur muß natürlich auch hier wie überall Maß und Ziel gehalten und Alles den Verhältnissen, in welchen man lebt, angepaßt werden.

Eine einzige Lieblingsspeise, womit wir unsere Lieben überraschen, ein Blumenstrauß, ein paar Verse, denen man anfühlt, sie sind aus liebendem Herzen geflossen, vertreten gar leicht ein glänzendes Gastmahl oder die kostbarsten Geschenke: bei Allem ist es ja nur die Liebe, deren allmächtiges Walten man erkennen muß, die Gabe sei groß oder klein.

Eins aber, meine geliebte Maria, ist mir aufgefallen bei dem vielen Guten, das ich an Dir und bei Dir bemerkt habe. Es schien mir nämlich, während Du Alles anwendest, den lieben Vater zu erheitern und zu beglücken, entbehrst Du selbst diejenige Gemüthsruhe, die nothwendig in uns sein muß, wenn wir uns glücklich, ja nur zufrieden fühlen sollen. Ein gewisses ängstliches, unsicheres Wesen kann dem Auge, das Dich genau beobachtet, nicht entgehen, und deutlich ist es oft zu bemerken, daß Deine Heiterkeit nicht einem kindlich frohen Herzen entspringt, sondern daß Du Dir einige Mühe darum geben mußt. Woher kommen diese Erscheinungen, mein liebes Kind? Sie liegen nicht in Deiner Natur, es muß sie also Etwas von Außen hervorbringen.

Daß Deine mutterlose Stellung jetzt doppelt schwer ist, so lange Herr von Strahlenau bei euch wohnt, überhaupt seit er und Hermann Jäger so viel in eurer Gesellschaft sind, verkenne ich gewiß nicht und kann Dir deßhalb nicht genug Vorsicht anempfehlen, allein thue eben das Deinige und befiehl Dich täglich Deinem treuen Herrn und Heiland, so wird er Dein bester Schutz und Hüter sein. Baue nicht auf Deine eigene Kraft, aber vermeide Alles, was Dir selbst gefährlich oder in den Augen der ohnehin so schnell richtenden Welt einen Tadel zuziehen könnte. Hermann fürchte ich in dieser Hinsicht weniger: er scheint einen sehr festen, gediegenen Charakter zu haben, der immer selbst das Rechte wählt und der auch Andern jede Unbesonnenheit fast unmöglich macht. Anders verhält es sich bei dem Baronen. Dieser, von jeher nur für die Gesellschaft lebend, ist angenehm, unterhaltend, witzig, einschmeichelnd, unüberlegt, kurz, er besitzt alle Eigenschaften, die einem jungen Mädchen gefallen können, ohne eine einzige zu haben, die ihn vor irgend einer Thorheit bewahren würde. Wäre er ein fader Schwätzer, so weiß ich wohl,

daß ich meine Maria nicht vor ihm warnen dürfte, allein das ist er nicht: er hat Geist und eine gewisse Gemüthlichkeit, die sich die Gunst der Menschen ohne alle Mühe zu erwerben und auch dann noch zu erhalten weiß, wenn sich auf der andern Seite schon manches Tadelnswerthe herausgestellt hat. Hüte Dich vor seinem Einfluß auf Dich so viel als möglich und vermeide eben so sorgfältig allen bösen Schein. Sei wo möglich nie allein in seiner Gesellschaft und theile kein, auch nicht das gleichgültigste Geheimniß mit ihm. In dieser Beziehung hätte ich es sogar lieber gesehen, wenn Du Dir einen andern Mitverschworenen bei der geheimen Veranstaltung der Geburtstagsfeier Deines lieben Vaters gewählt hättest, denn nichts ist gefährlicher für ein junges Mädchen, als wenn sie einen jungen Mann in ihr Interesse zieht, ihm irgend Etwas mittheilt, das außer ihr und ihm Niemand weiß. Ein solches Vertrauen schmeichelt der männlichen Eitelkeit ungemein, und unvermerkt versteht der Bevorzugte ein Fädchen an dieses Geheimniß anzuknüpfen, an welchem er das unbefangene und unvorsichtige Mädchenherz nach und nach ganz nach seinen Wünschen zu lenken weiß. Darum, wenn Dir Deine Ruhe und Freiheit lieb sind, fliehe auf's Aeußerste jede Spur von Vertraulichkeit und Geheimniß gegen Herrn von Strahlenau. Beobachtest Du dieß aber mit rechtschaffenem Herzen, so überlasse alles Andere dem lieben Gott und sei frohen Muthes!

Nun erlaube ich mir, Dir auch noch einen kleinen Wink über Julchen zu geben. Meine Freude über ihre auffallend glückliche geistige und körperliche Entwicklung habe ich Dir mündlich ausgesprochen: es ist wirklich ein ausgezeichnet liebenswürdiges Kind, aber das darf uns dennoch nicht blind gegen ihre Fehler machen. Ihre Weichheit und Empfindlichkeit geht zu weit und sie hat sich schon gut gemerkt, daß die liebe Schwester Maria nur selten ihren Thränen widersteht. Das aber darf durchaus nicht sein. Bittet sie um Etwas, so überlege vorher genau, ob Du es ihr gewähren kannst, und ist es möglich, so thue es; findest Du es aber nicht thunlich, so laß Dir selten durch fortgesetzte Bitten, gar nie aber durch Thränen ein: Meinetwegen! abzwingen. Machst Du dieß nur zwei oder drei Mal so, wie es bei dem an-

fänglich verweigerten und dann doch bewilligten Spaziergang geschah, so hast Du dem trotzigsten Eigenwillen Thür und Thor geöffnet und das sogenannte weiche Herzchen, das gleich in Thränen überfließt, wird, je älter das Kind wird, für Niemand mehr weich sein, als für sich selbst, und Selbstsucht und Eigensinn werden ihm mehr Thränen auspressen, als Mitleiden und Theilnahme für Andere. Dieses Abschlagen ihrer Wünsche kann mit größter Freundlichkeit und Liebe geschehen; dabei ist aber durchaus nicht nöthig, daß die Kleine jedes Mal die Gründe hören muß, warum ihr Dieses oder Jenes verweigert wird — sie muß es glauben, daß es nicht gut für sie wäre, weil es ihr erfahrene Personen, die sie sehr lieben, sagen. Auch hier wie überall soll uns das Beispiel Gottes leiten. Wir Menschen wissen ja gar oft auch nicht, warum uns Dieß oder Jenes heilsam oder schädlich ist, wir müssen es aber eben glauben, weil es uns aus der Hand eines weisen und liebenden Vaters kommt.

Auch Deiner Lene, die sich übrigens unter Deiner Leitung recht brauchbar gemacht hat, möchte ich im Vorübergehen noch einige gute Räthe geben. Ich habe nämlich bemerkt, als sie das Besuchzimmer reinigte, daß sie im Eifer zu weit ging und die neuen Möbel viel zu stark durchklopfte und zu hart bürstete. Dulde das nicht: sie leiden Schaden dabei. Das Klopfen ist in einem Zimmer, das unbewohnt ist und deßwegen nicht so viel Staub hat, ohnehin nicht so oft nothwendig.

Ich schicke Dir dagegen hier einen kleinen Binsenbesen; mit diesem die Möbel täglich auszustäuben ist viel zweckmäßiger als mit der Bürste — er nimmt den Staub, ohne ihnen wehe zu thun. Ferner, liebe Maria, sehe darauf, daß nie übrige Speisen auf Zinn über Nacht stehen bleiben, auch irdenes Geschirr taugt nicht, wegen der Glasur, die durch das ihr beigemischte Blei, welches sich besonders durch fette oder saure Speisen leicht auflösen kann, für die Gesundheit sehr schädlich ist. Am besten zu diesem Zweck ist Porzellan, Steingut oder das sogenannte steinerne Geschirr. Und endlich, liebe Maria, halte Lene an, daß sie die Kohlenschüsseln sogleich nach dem Gebrauch sorgfältig zudeckt; es wird hiedurch nicht nur alle Feuersgefahr vermieden, sondern es

ist auch ökonomischer, weil sich dadurch die Kohlen auf ein nächstes Mal erhalten.

Schließlich wiederhole ich Euch meinen Dank für alle mir bewiesene Liebe und grüße Euch von ganzem Herzen. Immer und ewig

Deine treue Tante
Elise.

Vergiß nicht, auch Frau Doktorin Berthold und Gabriele, dem lieben Pfarrer und den beiden jungen Herren mich zu empfehlen.

Einundfünfzigster Brief.

Emilie an Maria.

Meine innig geliebte Freundin!

Hätte ich selbst den allerliebsten Besuch gehabt, ich könnte mich nicht mehr freuen, als ich es darüber thue, daß Du endlich so glücklich warst, Deine verehrte Tante bei Dir zu sehen. Ja, das mag Dir ein großer Genuß gewesen sein, überall Deine guten Einrichtungen zu zeigen, ihre weisen Rathschläge zu empfangen und ihre Lobsprüche über Dein treffliches Haushalten einzuernten. Ich möchte Dich darum beneiden, besonders um das letzte. Wer in aller Welt wird mich je loben über meinen häuslichen Tugenden, denn wo sind sie? Ich kann überall Nichts aufweisen. Und vollends in der letzten Zeit! Da ging es in unserm Hause bunt durcheinander. Wir hatten Gäste: einen alten Herrn und seine Tochter, ein Mädchen von 15 oder 16 Jahren, so schön, so freundlich, so gut, ein wahrer Engel! Wie der Wind würde ich den feurigsten Freundschaftsbund mit ihr geschlossen haben, aber o weh! sie verstand kein Wörtchen deutsch. Unter Italiens tiefblauem Himmel hat sie das Licht der Sonne zum ersten Mal erblickt, und welches Sprachgenie ich bin, wirst Du Dich ohne Zweifel noch von unseren gemeinschaftlichen französischen Studien her erinnern. Ging es doch hart genug her, bis ich das langweilige avoir und être in meinen dummen Kopf hineingepreßt

hatte, und unter so bewandten Umständen konnte natürlich mein Verkehr mit Signora nur sehr gering sein. Desto glücklicher war der Herr Nachbar, unser lieber, alter Professor. Er hat in seines Lenzes heitern Tagen einige Zeit in Pisa und Bologna gelebt und aus jener schönen Zeit und jenem schönen Lande noch einige Bruchstücke der klangvollen Sprache gerettet; wie freute er sich nun, durch diese Ueberbleibsel der Signora zuweilen ein reizendes Lächeln abzugewinnen. Fast wurde ich eifersüchtig, denn ich bin jetzt schon gewöhnt, daß er seine väterliche Aufmerksamkeit ausschließend mir zuwendet und sich nicht einfallen läßt, gegen Andere den Galanten zu spielen.

Wie diese seltenen Südvögel in unser Haus geflogen? Nun, Du kennst ja des lieben Vaters große Musikliebhaberei; diese führte sie zu uns. Der alte Herr ist ein italienischer Kapellmeister und die liebenswürdige Signora bildet sich zur Sängerin aus. Du kannst Dir denken, was in dieser Zeit in unserem Haus musicirt wurde und wie es von einer Gesellschaft und einem Concert zum andern ging. Das war eine starke Unterbrechung des Kochunterrichts und der Herr Nachbar unterfing sich neulich gar zu meinen: ich würde noch eher italienisch plaudern, als deutsch kochen lernen; das hat mich ein wenig verdrossen, aber Recht hat er doch. Merkwürdig! daß wir die Wahrheit so ungern hören. Sogar Du, mein glänzendes Vorbild und Exempel, willst Dich nicht tadeln lassen. Ja, liebe Maria, daß ich's Dir nur gestehe, an Dir war mir diese Sprache befremdend. Hermann scheint ein so würdiger, edler Mann zu sein, er meint es so gut mit Dir und Du willst ihm verbergen, daß Du seine Worte beachtest, Du willst Dich nicht mit gutem Rath von ihm unterstützen lassen, weil er Deine Arbeit möglicher Weise nicht loben könnte? Ist das meine liebe, bescheidene Maria? Also die Schmeicheleien Herrn von Strahlenau's sind Dir lieber als sanfte Zurechtweisung aus dem Munde der Wahrheit! Doch das war gewiß nur eine schnell vorüberfliegende Verstimmung, Du wirst bereits seine aufmerksame und gelehrige Schülerin sein und selber darüber lächeln, daß Du gegen Deine Gewohnheit solche Aus- und Umwege einschlagen wolltest.

Herr von Strahlenau mag ein sehr liebenswürdiger Mensch sein und seine Heiterkeit gefällt mir besonders wohl, aber ich würde mir beständig vorsagen, er wäre eben auf Besuch da, er gehöre einem andern Land, einem andern Kreis und andern Verhältnissen an. Eine Zeit lang gefällt es uns auch in dem einfachen Hauswesen eines wohlhabenden Landmannes: die weißen Wände finden wir ungemein freundlich und reinlich, die niedrigen Stübchen gar nett und heimlich, die Sprache der Bewohner so traulich, ihr Benehmen so herzlich. Ist aber der Reiz der Neuheit weg, so kommen uns die weiß getünchten Wände leer und kahl vor, die niederen Stübchen beengend, die Sprache der Bewohner plump und unverständlich, ihre Sitten roh und gemein. Wir sehnen uns zurück zu unsern schön tapezirten, hohen Zimmern, unsern gewohnten Bequemlichkeiten und unsern gebildeten Freunden. Wir fühlen, wir gehören nicht in diesen Kreis, wir sind nicht darin geboren, nicht dafür erzogen; wir sind ihn nicht gewöhnt. Gewiß hat jeder Stand seine großen Vorzüge, aber nur für Den, der ihm angehört. Und so glaube ich, Herr von Strahlenau wird sich vermöge seiner Gewandtheit leicht überall zurecht finden, aber sein eigenthümlicher Kreis, in den hinein es ihn doch immer wieder zieht, gehört einer andern Sphäre an.

Darum, Maria, sei vorsichtig und vergiß nicht: er ist nur Dein Gast! — Und nun lebe wohl! Ganz

Deine aufrichtige Emilie.

Zweiundfünfzigster Brief.

Eugen von Strahlenau an seine Schwester Anna.

Meine geliebte Anna!

Ich habe noch keinen Augenblick daran gezweifelt, daß Du ein höchst wohlerzogenes, vernünftiges, verständiges, auch mit Ernsthaftigkeit gehörig versehenes Fräulein bist. Aber nimmermehr sollst Du mich glauben machen, daß Du Dir in Deinem siebzehnten Lebensfrühling schon die etwas in's Gräulichte spielenden Weltanschauungen, Erfahrungen, Beobachtungen einer Matrone

von fünfzig Jahren ersammelt habest. Ja, liebe Anna, gestehe es nur: dießmal hat nur Deine Feder geschrieben, Mama aber hat Dir den Brief diktirt. Warum Du zu dieser List Deine Zuflucht genommen hast, weiß ich nicht — genug, Du willst nun einmal mit Gewalt einen Scherz ernsthaft behandelt haben! Nun, ich kann Dir den Gefallen schon thun und aus dem Scherz Ernst machen!

Und wer hat Dir denn überhaupt gesagt, daß Alles nur Scherz sei? Scherz ist z. B. gewiß nicht, daß ich Maria für das liebenswürdigste Wesen von der Welt halte, das man, befindet man sich in seiner Nähe, lieben muß. Aber nicht, wie ich Dir schon einmal sagte, deßwegen, weil ihr Auge blauer, ihr Haar glänzender, ihre Haut feiner und weißer als aller andern Mädchen ist, sondern weil Alles, was sie thut, spricht und denkt, von ganz anderer Art ist, als man es tausend und aber tausend Mal sieht.

Wenn Du oder auch Mama, wenn Ihr sehen könntet, wie dieses noch so junge Mädchen für ihre jüngeren Geschwister sorgt, wie sie das kleine, sanfte Julchen erzieht, wie sie aber auch den wilden Edwin durch Liebe und Geduld zu gewinnen weiß, wie die Kinder an ihr hängen und ihr gehorchen, selbst wo sie die Schwester nicht beobachten kann, wenn Du und Mama ferner sehen könntet, mit welcher unsäglichen Hingebung sie ihren etwas wunderlichen Vater behandelt und wie sie nur immer darauf sinnt, allen seinen Wünschen zuvor zu kommen — Ihr müßtet das seltene Wesen mit mir bewundern. Zu Haus ist ihr Vater stets der Gegenstand ihrer Aufmerksamkeit; geht sie aus, so ordnet sie schon unterwegs in Gedanken Alles, was sie gehört und gesehen hat, um bei ihrer Heimkunft ihn angenehm damit zu unterhalten. Daneben ist das ganze Hauswesen, vom größten bis zum kleinsten Gegenstand, unter ihrer Aufsicht. Hier ist es nicht etwa wie in unsern Häusern; keine Ausgeberin, kein Kammermädchen, keine Bediente, nur ein einziges junges Dienstmädchen, das sie erst selbst noch unterrichten muß, macht Maria's ganze Bedienung aus und ist Köchin, Haus- und Kammermagd Alles in einer Person, und doch wirst Du im ganzen Hauswesen, so wie in

Maria's Kleidung nicht die geringste Unpünktlichkeit erblicken. Die häusliche Einrichtung ist einfach, aber von Morgens 6 Uhr an, in welcher Stunde wir frühstücken, ist Alles in schönster Ordnung, und noch nie habe ich Maria in nachlässiger Kleidung oder ungeordneten Haaren gesehen! Ueberall legt sie selbst Hand an: kein Geschäft ist ihr zu niedrig und gering, wobei sie nicht mithelfend oder doch rathend zur Seite stände. Den Garten pflanzt sie fast ganz allein und er ist so ordnungsvoll, als das ganze Hauswesen. Bei dieser ungemeinen Thätigkeit bleibt sie aber dennoch die liebliche, fast kindliche Jungfrau, und keine Spur eines unruhigen, hastigen Treibens und Jagens ist zu bemerken. Sieh, meine liebe Anna, das ist kein Spaß, und nun denke Dir — weil ich ja ernsthaft reden soll — dieses vortreffliche Mädchen in einem ausgebreiteten Wirkungskreis — wie wohlthätig, wie segensreich würde sie unter ihren Untergebenen walten, wie ihre Dienstboten regieren, wie für die Armen sorgen u. s. w. Aber, denkst Du vielleicht, eine Dame könnte sie doch nicht vorstellen! Da hast Du Recht: vorstellen nicht, aber sein. O glaube mir, liebe Schwester, Maria ist feiner und gebildeter als die Mehrzahl der jungen Damen, die ihre Bildung nur in den Salons gelernt haben! Mag ihr auch noch einiger Unterricht und vorzüglich feinere Weltsitte abgehen, so sind das Dinge, die sich bei so viel Verstand und feinem Takt, als Maria hat, leicht erwerben lassen.

Einem solchen Mädchen Liebe vorzuheucheln und einzuflößen, um es dann nachher zu verlassen und zeitlebens unglücklich zu machen, das wäre allerdings schändlich, barbarisch, und wie könntest Du nur so Etwas Deines Bruders weichem Herzen zutrauen! Daß man aber um sie sein kann, ohne sie zu lieben, ist, wie ich Dir schon gesagt habe, unmöglich. So blieben denn nur noch zwei Fälle übrig: entweder sie erwiderte die Liebe nicht, was Deines Bruders Eitelkeit schwer zu glauben ankommt, oder — doch diesen letzten Fall scheinst Du oder vielmehr Mama für ganz undenkbar zu halten und Das, ich muß es bekennen, hat mich sehr überrascht. Neben allen Tugenden, die unsere vortreffliche Mutter in so hohem Grade besitzt, hat mir immer ihre Freisinnig-

keit, mit der sie über Standesverhältnisse dachte, ihre Bereitwilligkeit in Anerkenntniß der Vorzüge bei Nichtadeligen, eine ganz vorzügliche Achtung eingeflößt. Nie sah ich bei ihr die engherzigen Vorurtheile des gemeinen Adels- und Ahnenstolzes, und der edle Mensch war ihr immer der wahre Adelige, in welchem Stande sie ihn fand. Oft mußte ich mich darüber wundern, denn ich wußte, daß diese Gesinnungen ihr nicht von der seligen Großmama eingepflanzt worden waren, sondern daß sie im Gegentheil öfters eine kleine Reibung zwischen den beiden Frauen veranlaßten. So wurde von Jener nie das vertrauliche Verhältniß gebilligt, in welchem Hermann zu unserm Haus stand; allein Mama besiegte ihre Widersprüche und Hermann blieb mit Recht der vertraute Freund der Familie. Wie kommt es nun jetzt, daß sie sich gar nicht als möglich denkt, daß ich ihr Maria als eine liebe Tochter zuführen könnte? Jetzt, Annerl, wo bleibt der Spaß? Er ist mir wider Willen selbst vergangen, obgleich damit durchaus nicht gesagt werden will, als hätte ich wirklich solche Plane im Ernst gemacht — merke wohl, es ist nur vom äußersten Fall die Rede!

Und nun lebe wohl.

Dein sehr ernsthafter Bruder
Eugen.

Dreiundfünfzigster Brief.

Maria an Emilie.

So ganz haben wir, meine geliebte Emilie, die Rollen gewechselt, daß Du es bist, die mir moralische Vorlesungen hält und mich zur Vorsicht ermahnt. Dieser Beweis Deiner Freundschaft hat mir von Herzen wohlgethan, denn gewiß sind nur das unsere echten Freunde, die die Liebe treibt, uns vor Gefahren, mögen sie uns geistig oder leiblich bedrohen, zu warnen, auch wenn sie fürchten müssen, daß uns ihre Warnung nicht gefällt oder nicht von uns beachtet werde. Du gehst aber noch einen Schritt weiter und zeigst mir unverholen Deine Mißbilligung über

mein Benehmen gegen Hermann. Auch darin erkenne ich vollkommen Deine Liebe, allein eben so fest bin ich überzeugt, Du würdest nicht alle Schuld auf mich und meine Eitelkeit wälzen, wüßtest Du Alles, was ich weiß oder wenigstens gewiß zu wissen glaube. Vor meiner innigsten, besten Freundin aber, vor meiner geliebten Emilie möchte ich gern, so viel ich kann, mich rechtfertigen, und daher will ich Dir meine geheimsten Vermuthungen, die ich mir bisher kaum zu denken, geschweige auszusprechen erlaubte, anvertrauen.

Es ist Dir bekannt, daß Hermann, schon ehe er acht Jahre alt war, das Unglück hatte, elternlos zu werden. Der Pfarrer war ein Freund seines Vaters gewesen und Hermanns Pathe, und glaubte deßwegen die besondere Verpflichtung zu haben, sich des verwaisten Knaben anzunehmen. Vermögen war so viel als Nichts da. Hermann kam sofort in das Pfarrhaus und wurde hier ganz als eigenes Kind erzogen. Was der gute Pfarrer anfangs nur aus Menschenliebe und Christenpflicht that, wurde ihm bald zur süßesten Lust, und der kleine Pflegesohn entwickelte sich nach Herz und Geist vortrefflich und hing mit der kindlichsten Liebe an seinem Wohlthäter. Der Pfarrer selber aber ist nicht reich, konnte es auch bei seiner ausgebreiteten Wohlthätigkeit nie werden, und hatte damals noch überdieß zwei kränkliche Schwestern, die er fast ganz erhalten mußte. Wie also Hermann älter wurde und die Kosten sich sehr vermehrten, sah sein zärtlicher Pflegevater mit Sorgen in die Zukunft. Schon war Hermann nahe daran, seinen Lieblingswunsch, die Landökonomie zu studiren, den ungünstigen Verhältnissen zum Opfer zu bringen und ein Handwerk zu erlernen, als ein Freund des Pfarrers in's Mittel trat und mit einer namhaften Summe und dem Versprechen fernerer Unterstützung der Sache plötzlich eine andere Wendung gab. Hermann, darin die Hand der Vorsehung erkennend, nahm mit dem dankbarsten Herzen die Unterstützung an und verfolgte nun mit Eifer seinen Studienplan; aber nie konnte er von seinem Pflegevater auch nur durch die geringste Spur seinen geheimen Wohlthäter entdecken.

Diese Umstände waren größtentheils schon vor der Rückkehr

Hermanns, also ehe ich ihn gesehen hatte, mir bekannt. Ueberdieß hörte ich, nicht nur von seinem Pflegevater, sondern von allen Dorfbewohnern, so viel Gutes und wirklich Edles von ihm, daß ich nicht nur sehr begierig wurde, den Vielgepriesenen selbst kennen zu lernen, sondern ihn natürlich auch mit günstigem Vorurtheil empfing. Mein Vater, der ihn auch noch nie gesehen hatte, theilte dieß Verlangen mit mir, und bald wurde es mir klar, obgleich er das strengste Geheimniß daraus machte, daß Er der Freund war, der durch das großmüthige Geschenk die fernere Ausbildung Hermanns möglich machte. Diesen Gedanken festhaltend war mir nun auch die außerordentliche Theilnahme, die er stets für die Briefe Hermanns zeigte, erklärbar, aber natürlich verrieth ich mich mit keiner Sylbe.

Endlich kam Hermann an und ich gestehe Dir, liebe Emilie, sein Anblick, überhaupt seine erste Begegnung war ganz und gar nicht dazu geeignet, das günstige Vorurtheil, das ich von ihm gefaßt hatte, zu zerstören; im Gegentheil mußte ich mir leise eingestehen, noch nie einen jungen Mann gesehen zu haben, der mit so viel Liebenswürdigkeit und Milde so viel sittlichen Ernst, eine so männliche Kraft verbunden hatte. Nie werde ich unsern ersten Spaziergang auf den Hügel und den Eindruck, den ich hier empfangen, vergessen. Gewiß, es war nicht Liebe — wie sollte ich dazu kommen? — aber ein Gefühl so hoher Achtung, ich möchte fast sagen Ehrfurcht, wie ich es außer meinen Eltern noch gegen keinen Menschen empfunden, und doch daneben ein Vertrauen — ich glaube, ich hätte ihm das tiefste Geheimniß ohne Scheu entdecken können. Ist mir aber schon damals in seinem Betragen etwas Zurückhaltendes, Abgemessenes aufgefallen, so trat dieß später noch viel deutlicher hervor, und bald glaubte ich besonders mir gegenüber zu bemerken, daß sein Benehmen schwankend und unsicher sei. Nun liegt aber in Hermanns ganzem Charakter eine Entschiedenheit und Festigkeit, die sich mit diesem ungleichen Betragen durchaus nicht in Uebereinstimmung bringen läßt; es schienen mir also Ursachen dazu vorhanden zu sein, die mir bis jetzt unbekannt geblieben waren.

Dem weiblichen Scharfsinn bleibt indessen so Etwas nicht

lange ein Geheimniß. Bald machte ich die Entdeckung, daß Plane, vielleicht schon sehr frühe, gemacht worden waren, die Hermann aus Dankbarkeit glaubt nicht zerstören zu dürfen und die doch seiner Neigung nicht entsprechen. Ja, geliebte Emilie, es ist nur zu gewiß; der Pfarrer und mein Vater wünschen eine Verbindung zwischen Hermann und mir. Dieser kennt ihre Wünsche und will — o er ist edel genug! — lieber mit widerstrebendem Herzen sie erfüllen, als die Pflichten eines dankbaren Sohnes verletzen. Sieh, meine Emilie, daher das Ungleiche in seinem Benehmen: oft so kalt, so entfernt, so gleichgültig; herzlich aber und unbefangen, wie er es gegen alle andern Menschen ist, nie. Er thut, was er thun muß, weil er nicht thun darf, was er will. Seit Strahlenau in unserm Haus ist, kommt er noch seltener, ist noch abgemessener gegen mich, noch förmlicher. Und nun noch Etwas! Gabriele ist seine Jugendgespielin. Er hat sie zehn Jahre nicht gesehen; seitdem ist sie wirklich zum sehr schönen Mädchen erwachsen. Hermann ist äußerst religiös und wohlthätig, Gabriele auch. Sie haben gemeinschaftliche Arme, sie nehmen sich der Schul- und Industrieanstalten des Dorfs an — das schlingt ein Band um sie, ohne daß sie es selbst recht wissen. Gabriele, solltest Du es glauben, sieht auch weit besser aus, ist heiterer und kleidet sich sogar sorgfältiger!

Nun gestehe selbst, welch eine bedauernswürdige Rolle Deine Maria unter diesen Umständen spielen würde, wenn sie die geringste Neigung für Hermann fühlte, oder welch eine beschämende, wenn er denken könnte, sie wünsche, unterrichtet von dem Plan der Väter oder nicht, eine Annäherung von seiner Seite. Das siehst Du doch nun deutlich ein, daß ich mich nur dadurch rette, indem ich ihm bei jeder Veranlassung zeige: ich sei es gewiß nicht, die ein Herzensopfer von ihm verlange, und er irre sich gewaltig, wenn er etwa glaube, mir durch das sichtbare Verbergen seiner Abneigung ein Leid zu ersparen. Möglich und mir selbst unbewußt ist es freilich, daß ich hie und da zu weit gehe, und daß ich besonders Strahlenau vorziehe, nur um mir das beschämende Gefühl gegen Hermann zu ersparen, als wolle ich mich ihm aufdringen.

Ueberdieß muß ich eben auch sagen, ist Strahlenau nicht nur die Gefälligkeit und Munterkeit selber, sondern so unendlich gutmüthig und aufopfernd, daß man ihm unmöglich gram sein kann. Alles liebt ihn. Von seinem grimmigen Forstmeister an, der sonst nie den Mund zum Lachen verzieht, bis zum geringsten Jägersburschen herab widersteht keiner seiner Freundlichkeit, und im Dorfe laufen immer Schaaren von Kindern dem freundlichen Baronen nach, der stets die Taschen voll Aepfel und Zuckerwerk für sie in Bereitschaft hat. Dennoch will ich nie vergessen, daß er nur unser Gast ist.

So, meine Geliebte, stehen nun die Sachen. Bemitleide mich, aber verdamme mich nicht. Bemitleide mich doppelt, weil ich keine Mutter habe! Ach, an dem liebenden Herzen einer Mutter würde ich all dieser Verlegenheiten, all dieser stillen Leiden enthoben sein! Sie würde ihre Tochter verstehen, sie würde mich schützen, sie würde für mich handeln und ich dürfte nichts sein als ein gehorsames Kind. So aber werde ich gleichsam gezwungen, vor der Zeit mir eine traurige Selbständigkeit zu erringen und da handelnd aufzutreten, wo Andere nur blindlings folgen dürfen!

Du vergibst mir, theure Freundin, daß ich, allzu bewegt von den Erklärungen, die ich Dir gegeben, nun nicht mehr fähig bin, den übrigen Theil Deines lieben Briefs, den ich mit aller Theilnahme gelesen habe, ausführlicher zu beantworten, sondern Dir nur schnell und unter Thränen herzlich gute Nacht wünsche.

Stets Deine treue Maria.

Vierundfünfzigster Brief.

Maria an Tante Elise.

So ist denn, geliebte Tante, der schöne Traum Deines lieben Besuchs, auf den ich mich so lange, lange, ach so unaussprechlich gefreut hatte, auch vorüber, längst vorüber, und ich

stehe wieder allein! O, Niemand kann begreifen, wie bitter dieses Wort: Allein! ist, als wer es schon empfunden hat.

Ich glaube freilich selber, ich sollte mich mehr an den lieben Gott halten, ich sollte mich ihm demüthiger, kindlicher, fester anschließen, aber was ist das für eine schwere Sache! Immer will eben der Mensch sich selber helfen, aus eigener Kraft Dieß und Jenes thun. Noch lieber will er von seinen armen, ohnmächtigen Mitgeschöpfen Etwas annehmen, lieber noch bei ihnen Trost, Rath und Hülfe suchen; nur bei Gott, den er nicht sieht, der ihm nicht sinnlich fühlbar ist, nicht. Ach, er kann die heilige Liebe Gottes nicht glauben, weil sein Herz zu sündhaft, zu eigensüchtig, zu stolz ist. Ich sehe das wohl zuweilen ein und sehne mich herzlich nach einer innigeren Gemeinschaft mit dem Herrn, aber was stellt sich immer dazwischen! Wie viel Wünsche, wie viele Rücksichten, überhaupt wie viel Weltliches! Oft scheint es mir, ich werde ihm immer entfremdeter, immer ungetreuer, das macht mich dann so ängstlich, so zaghaft.

O besäße ich die selige Stille eines frommen Gemüths, das nichts hört als seines Gottes Stimme, nichts sieht als seines Gottes Willen, dann wäre freilich auch nach Außen Manches anders, viel Kampf, viel Leid erspart. So aber ist es leider nicht, deßwegen fühlt sich meine Seele oft so bedrückt, so trostlos. Deinem mütterlichen Auge ist dieser innerliche Zwiespalt nicht entgangen, müßte ich aber eine genauere Rechenschaft über meinen Gemüthszustand geben, oder würdest Du nach äußeren Ursachen fragen, so könnte ich Dir mit dem besten Willen kaum etwas Genügenderes darüber sagen.

Daß meine Lage schwierig ist, weißt Du, liebe Tante, und leugnen will ich's nicht, daß auch sie mir oft das Herz schwer macht.

O wie gerne und wie dankbar wollte ich alle Deine Rathschläge annehmen und befolgen, aber kann ich denn? Wie manchmal kommt es vor, daß der liebe Vater von seinem gewöhnlichen Spaziergang mit dem Pfarrer noch nicht zu Haus ist, wenn Strahlenau Abends von dem Forst heimkommt.

Zuweilen geht er auf sein Zimmer oder in den Garten,

aber gar oft hat er Julchen schöne Blumen, ein seltenes Moos, ein niedliches Vogelnestchen, köstliche Erdbeeren u. s. w. aus dem Walde mitgebracht und kommt in's Wohnzimmer, seine Geschenke ihr, die aber gewöhnlich schon zu Bette ist, zu übergeben. Nun kann ich doch nicht weglaufen — ich muß aus Höflichkeit, bis der Vater kommt, ihm Gesellschaft leisten. Endlich speisen wir zu Nacht und sehr oft ist er unser Gast; ja ich sehe dem Augenblick fast mit Gewißheit entgegen, wo dieß regelmäßig der Fall sein wird, denn so wie die Tage kürzer werden, kommt er noch früher aus dem Forst und dann versteht sich's fast von selbst, daß er Abends mit uns ißt. Ach, liebe Tante, wie leicht fühlte ich mich, wenn es anders wäre! Gut ist aber Strahlenau, sehr gut, und gewiß weniger leichtsinnig, als er oft scheint. Und wie versteht er den lieben Vater zu behandeln! Du schreibst gütig dessen heiterere Laune mir zu, aber Du irrst Dich, liebe Tante: nicht mir gebührt das Lob, es ist einzig Strahlenau's Verdienst. Seit dieser in unserm Haus aus- und eingeht, ist der liebe Vater viel belebter, viel aufgeräumter. Aber ist's auch ein Wunder? Stets weiß der Baron etwas Angenehmes zu erzählen und Niemand versteht besser als er den leisesten Mißton, der auch nur von Weitem droht, zu entfernen, und wo dieß nicht möglich war, die Harmonie wieder herzustellen.

So geschah es z. B. gestern Abend. Dem lieben Vater ist bekanntlich nichts widerwärtiger, als in irgend einer Arbeit oder Unterhaltung unterbrochen zu werden. Nun war Strahlenau gestern in der Stadt, hatte von dort einen Pack „fliegender Blätter" mitgebracht und wollte uns eben etwas Komisches daraus mittheilen. Kaum hatte er zu lesen angefangen, so kam der Schuster, der ein paar Schuhe für Julchen brachte und ausbezahlt werden mußte. Schon war der Vater ärgerlich, aber die Sache war bald abgemacht und Strahlenau begann auf's Neue. Jetzt rief mich Lene hinaus, um mich Etwas in der Küche zu fragen, das Eile hatte; natürlich stieg die Mißstimmung, denn meine Bitte, ohne mich fortzufahren, galt nichts. Endlich saß ich wieder ruhig und Strahlenau fing zum dritten

Mal an, aber noch war er nicht zu Ende und Alles horchte mit gespannter Aufmerksamkeit dem Schluß entgegen, da sprang unglückseliger Weise ganz unerwartet Edwin zur Thüre herein. Nun war der Vater voll Zorn, und der arme Junge, der in der größten Herzensfreude sein Prämium, das er gestern erhalten und dem er diese Vakanz zu danken hatte, hoch in der Hand hielt, wurde mit Scheltworten fast wieder zur Thüre hinausgeworfen. Die hellen Thränen fielen dem überraschten Knaben, der heute einen besonders freundlichen Empfang erwartet hatte, über die Backen. Ich versuchte den Vater zu beschwichtigen, allein dafür entlud sich seine ganze üble Laune nun über mich und ich mußte mich nur eiligst zurückziehen, denn bald wäre mirs ergangen wie Edwin: auch meine Augen waren naß. Der Vater wollte jetzt gar nichts mehr hören und schickte sich schon an, in sein Zimmer zu gehen. Da hättest Du, liebe Tante, aber sehen sollen, wie geschickt, halb scherzhaft, halb ernsthaft, der Baron es anzugreifen wußte, nicht nur ihn zurückzuhalten und vollkommen zu beruhigen, sondern auch mich aus meiner Beschämung und Verlegenheit zu retten, so wie den guten Edwin über seinen schlechten Empfang zu trösten; kurz, ehe zehn Minuten um waren, saß die ganze Familie in größter Eintracht am Nachtessen und als Nachtisch wurde die Vorlesung zum vierten Mal begonnen und dießmal auch wirklich ohne alle Störung und zu allgemeiner Zufriedenheit beendigt. Der Vater war nun der Heiterste und ich mußte alle meine Speisekammer-Vorräthe durchstöbern, um noch einige Süßigkeiten für den jetzt so willkommenen kleinen Gast zu finden.

Strahlenau aber nahm seine Guitarre zur Hand und wenn je noch ein Schein von Unmuth in den Gemüthern zurückgeblieben wäre, so hätte dieser schlimme Geist durch sein schönes Spiel und seinen melodischen Gesang gebannt werden müssen. Heute beschenkte er den fleißigen Schüler noch obenein mit einer kleinen Druckerpresse, die er gestern für ihn in der Stadt gekauft hat und die Edwin natürlich ganz glücklich macht.

Solche Scenen aber, die sich täglich wiederholen können und, ist Strahlenau auch unser Abendgast, ohne Zweifel sich wieder-

holen werden, verpflichten zu einer Art von Dankbarkeit oder veranlassen wenigstens eine Vertraulichkeit, die ich selbst nicht wünsche. Dieß Alles sah ich voraus, deßwegen sträubte ich mich so sehr gegen des Barons Aufnahme in unser Haus. Aber jetzt — was kann ich machen?

Lebe wohl, geliebte Tante! Schreibe bald wieder und beruhige

Deine verwaiste Nichte
Maria.

Fünfundfünfzigster Brief.

Julius Lindtheim an Hermann Jäger.

Wie einst in Strahlenau, so jetzt in Grünthal scheinst Du mit tausend Banden angefesselt und läßt Deinen alten treuen Freund unverantwortlich von einer Woche zur andern Deiner Ankunft entgegen harren. Glaubte ich damals schon, es seien Rosenketten, mit denen Dich der kleine leichtfertige Knabe Cupido angebunden habe, so war ich jetzt meiner Sache noch viel gewisser, denn wer wird über ein halbes Jahr in Grünthal sitzen neben der schönsten, edelsten Jungfrau des Landes, und kalt wie ein Stein und hart wie ein Felsen bleiben? Einmal ärgerte ich mich über Deine Verschlossenheit, die dem Freunde auch nicht die leiseste Spur dieses süßen Geheimnisses anvertraute, dann freute ich mich wieder auf die Hochzeit, denn dazu, zweifelte ich nicht, würdest Du mich nächstens bitten, und nun, scheint es, war Aerger und Freude vergebens! — Denn so eben höre ich, um die schöne, liebenswürdige Maria werbe ein junger Baron und Niemand zweifle an einem günstigen Erfolg seiner Bewerbung. Ist das wahr? und sollte dieser Baron gar der junge Strahlenau sein, den Du selbst in's Haus gebracht hast? Nicht übel, da hättest Du Dir einen schönen Streich gespielt! Warum hast Du auch so unklug gehandelt? Du solltest doch die Weiberherzen so viel kennen, um zu wissen, wie schwer auch den Besseren die Aussicht, eine „gnädige Frau" zu wer-

den, in der Wagschale ihrer Hoffnungen wiegt. Hundert gegen Eine scheitern an dieser Klippe! Freilich, Maria hätte ich für diese Eine gehalten, aber — sie ist eben auch ein Weib!

Ich gestehe es, mich ärgert das Ding ganz erschrecklich, denn Du und Deine Maria schienen mir so ganz für einander geschaffen, daß ich glaubte, es könne gar nicht anders sein. Ueberdieß gab mir Dein Pflegevater leise Winke, die mich vermuthen ließen, wenn Du und sie sich zusammen verständen, so läge von Seiten der Väter Nichts im Wege — und wie konnte ich daran zweifeln, daß dieß geschehen würde, sobald nur Du sie und sie Dich gesehen hätte! Und nun schnappt sie Dir dieser junge Wildfang vor der Nase weg. Ob das nicht zum Todtärgern ist!

Eigentlich stehe ich schon mit einem Fuß, Gott sei Dank, nicht im Grab, aber doch im Reisewagen. Ein dringendes Geschäft nöthigt mich, noch heute Nacht zu verreisen, daher meine Eile. Meinem Zorn jedoch mußte ich vorher Luft machen und zugleich Dir sagen, daß ich in 14 Tagen, längstens 3 Wochen, wieder zu Hause bin. Da ich aber in großer Spannung einer Antwort entgegensehe, so schicke diese nur an unser Haus, von wo aus mir täglich Briefe zugesandt werden.

Leb' wohl!

Dein Julius.

Sechsundfünfzigster Brief.

Emilie an Maria.

O meine theure, geliebte Maria, Dein letzter Brief hat mir bittere Thränen gekostet! Du armes Mädchen — wie dauerst Du mich! O ich sehe wohl, wie tief einschneidend die Wunde ist, die Du so sorgsam Dir selbst und allen andern Menschen verbergen willst.

Strahlenau ist ein liebenswürdiger Mensch, aber er wird Dir nie sein, ja er kann und soll Dir nie sein, was Dir Hermann hätte werden können — ein Herzensfreund!

Obgleich ich ein flatterhaftes, unverständiges Mädchen bin,

so macht mich doch die innige Freundschaft zu Dir fähig, mich ganz in Deine Lage hinein zu versetzen. Wenn Deine Vermuthungen — denn Gewißheit hast Du ja doch nicht darüber — zutreffen, so ist freilich Dein Verhältniß zu Hermann ein äußerst delikates und für beide Theile eigentlich so lästig, daß ich nur wünschen möchte, er verließe so bald als möglich Grünthal.

Du aber, liebste Maria — verzeih, daß ich mir schon wieder herausnehme, Dich zu hofmeistern — scheinst mir doch Fehler dabei zu machen und das Peinvolle der Sache dadurch noch zu vermehren, daß Du nicht ganz wahr bleibst. Wie kommt meine einfache, aufrichtige, kindliche Maria zu solchen Winkelzügen, zu solch absichtlichem Betragen? Gewiß würde ich Dir nicht rathen, durch besondere Zuvorkommenheit Hermann auf eine Neigung von Deiner Seite schließen zu lassen, die er nicht erwidern könnte; aber eben so wenig würde ich mir Mühe um das Gegentheil geben, und am allerwenigsten mich des gefährlichsten Mittels dazu bedienen, das mir in einer absichtlichen Bevorzugung Herrn von Strahlenau's zu liegen scheint. Liebste Maria, entferne Dich doch nicht von dem Pfad der Wahrheit und Einfachheit! Am Ende geht Alles viel besser als Du glaubst, denn unwahrscheinlich ist mir's nicht, daß Du am hellen Tage Geister gesehen hast, die vielleicht nur in Deiner Phantasie existiren. Hüte Dich aber wohl, sie durch ein unnatürliches Verfahren erst herauf zu beschwören.

Es kommt gegenwärtig Manches zusammen, meine gewöhnliche Heiterkeit ein wenig zu dämpfen. Die Theilnahme an Deinen Leiden, meine Geliebte, steht natürlich obenan, aber auch der Herr Nachbar, unser guter Professor, wurde vor einigen Tagen durch die Todesnachricht seiner Nichte tief darnieder gebeugt. Sie war die Tochter seiner einzigen, sehr geliebten, früh verstorbenen Schwester. Er hatte sie zum Theil erzogen, für sie gesorgt und gespart wie für ein leibliches Kind. Seit einigen Jahren sehr glücklich an den Leibarzt des Fürsten von L. verheirathet, hinterläßt sie ihrem Mann zwei kleine Kinder.

Der Professor ist sehr traurig über diesen Verlust und es ist jetzt nicht mehr als billig, daß ich meinem gütigen Beschützer

durch meine Theilnahme seine Freundschaft vergelte. Er kommt sehr oft zu uns, und wenn ich seine Besuche auch nicht gerade besonders unterhaltend finde, so freut es mich doch, wenn ich bemerke, daß er ein wenig munterer beim Abschied als beim Willkomm aussieht.

Leb' wohl, liebste Maria! Sei wahr und einfach gegen Hermann und laß Dich nicht durch falsche Scham auf Irrwege leiten. Von Herzen

Deine wohlmeinende Emilie.

Siebenundfünfzigster Brief.

Frau Baronin von Strahlenau an ihren Sohn Eugen.

Zum ersten Mal in meinem Leben, mein geliebter Sohn, wird es mir schwer, einige Worte an Dich zu richten, weil ich fürchten muß, Du höreſt sie nicht gerne.

Den letzten Brief, welchen Du von Anna erhieltest, habe ich nicht diktirt, wie Du fälschlich vermuthest, aber leugnen will ich eben so wenig, daß er unter meiner Einwirkung und in meinem Sinn geschrieben worden ist. Wenn ich damals schon nicht gleich selber die Feder ergriff, so geschah dieß, mein lieber Sohn, nur aus Schonung für Dich, weil ich glaubte, Du höreſt meine mütterlichen Warnungen lieber aus dem Mund der geliebten Schwester, und ich mich überhaupt nicht in Dein Vertrauen eindrängen wollte.

Deine Antwort aber fordert mich nun gleichsam auf, aus meinem Incognito herauszutreten, und darum thue ich es jetzt auch und spreche zu Deinem Herzen mit all dem Vertrauen, zu dem Deine kindliche Liebe und die zärtliche Sorge für das Wohl meines einzigen Sohnes mich berechtigt.

Diese Maria muß wirklich, so wie Du sie schilderst, ein ganz ausgezeichnetes Wesen sein, und ich will dieß auch gern glauben, obwohl ein junger Mann von Deiner Gemüthsart nicht immer das nüchternste Urtheil über ein junges schönes Mädchen hat. Doch es sei, daß sie ungewöhnliche äußere und

innere Vorzüge besitzt, die ganz dazu geeignet sind, das Herz eines Jünglings zu fesseln. Desto mehr hätte ich wünschen mögen, meine erste Warnung, nicht in die Nähe dieses reizenden Mädchens zu ziehen, wäre von Dir beachtet worden. Das ist nun aber nicht geschehen, und darum bleibt mir nur übrig, Dich um so dringender zu bitten, meiner zweiten Warnung ein williges Ohr zu leihen.

Ein unschuldiges, unerfahrenes Mädchen, gleichviel aus welchem Stand, absichtlich oder aus gedankenlosem Leichtsinn zu täuschen und zu Hoffnungen zu berechtigen, die nachher unerfüllt bleiben, ist eine Sünde und eine Grausamkeit, die ihre zeitliche und ewige Vergeltung finden wird. Um so unverzeihlicher wäre das Vergehen bei einem so vorzüglichen Mädchen wie Maria. Damit bist Du, mein geliebter Sohn, ganz mit mir einverstanden. Allein kann dieser Fall nicht eher eintreten, als Du glaubst? Ich gebe zu, Du hütest Dich aus sittlichen Gründen, ihr von Liebe vorzusprechen, oder gar ihr eine förmliche Erklärung zu machen, aber dennoch, wenn Du sie liebst, wird es ihr verborgen bleiben? Das weibliche Auge sieht gewöhnlich hierin hell genug — wird Deine Liebe nicht auch die ihrige erwecken und kannst Du Dich auf diese Art nicht, moralisch wenigstens, gebunden fühlen, ehe Du daran denkst?

Nun stehen wir an dem letzten äußersten Fall, den, wie Du meinst, ich mir gar nicht als möglich denken könne, nämlich: daß Du das Mädchen heiratetest. Möglich, mein lieber Eugen, kann ich mir eine solche Uebereilung wohl denken, aber wünschenswerth — das könnte sie mir niemals sein. Du bist noch jung, hast die Welt noch von gar wenigen Seiten betrachtet, darum gestatte mir, der ältern, erfahrenen Frau, Deiner Mutter, Dir einige Vorstellungen zu machen.

So, wie die bürgerliche Einrichtung unter den Menschen jetzt einmal getroffen ist, gibt es gewisse äußere Abstufungen, die in der Regel nicht ungestraft überschritten werden dürfen. Ich will deßwegen nicht einem engherzigen Kastengeist, der dem begabten Sohne des Handwerkers durchaus zumuthet, wieder ein Handwerk zu erlernen, weil der Vater ein solches trieb

u. s. w., das Wort reden. Obgleich das Streben, in die höheren Stände zu kommen, das man in unsern Tagen so häufig bemerkt und das sehr oft nur aus niedrigem Hochmuth entsteht, auch verwerflich ist, so habe ich doch jetzt nur die zwei großen, sich gegenüberstehenden Klassen: Adelige und Nichtadelige, im Auge. Zwischen diesen ist der Unterschied bedeutender, als man auf den ersten Anblick meint. Erziehung, Lebensweise, Gesellschaft, Alles ist anders und bildet — es kann nicht fehlen — nach und nach verschiedene Ansichten, die desto fühlbarer hervortreten, je näher sich beide Theile berühren. Damit soll nicht gesagt werden, daß der eine oder der andere Theil absolut andere Ansichten hätte, allein jeder sieht eben aus seiner Eigenthümlichkeit heraus, die ihm gar Manches anders erscheinen läßt. In der Ehe aber soll höchste Uebereinstimmung herrschen, und gewiß kann hier auch nur ein kleines, aber täglich vorkommendes Abweichen von unsern mit der Muttermilch eingesogenen Gewohnheiten und Meinungen höchst lästig werden. Die Frau aus bürgerlichem Stand kann vortrefflich sein. Geschmückt mit den edelsten Herzens- und Geistesgaben würde sie einen Mann ihres Standes wahrhaft beglücken, während der Adelige vielleicht nur in ihrer äußern Bildung manchen Mangel entdeckt, der ihm je mehr und mehr störend wird, der ihn verstimmt, ja, der am Ende die Ehe unglücklich macht. Du wirst denken, dann sei eben der Adelige ein Narr, wenn er sich von solchen Kleinigkeiten verstimmen lasse. Aber, lieber Eugen, was uns im täglichen Verkehr stört, was sich so oft wiederholt, ist keine Kleinigkeit — ein ewiges Ritzen von Stecknadeln ist schwerer zu ertragen als eine bedeutendere Verwundung, die nicht wiederkehrt. Und was die Hauptsache ist, es kann eine Beschämung damit verbunden sein. Indem der Adelige ein bürgerliches Mädchen heirathet, bringt er ein Opfer, denn er gibt dadurch Rechte und Vortheile auf, die ihm sonst heilig gewesen sind! Aber auch den Spott seiner Standesgenossen muß er mit in den Kauf nehmen. In der ersten Zeit der feurigsten Liebe kann er das: er lacht über die, welche sein Glück nicht begreifen wollen. Aber diese Zeit vergeht, man wird nüchterner,

und wenn dann die Frau nur durch äußere Ungewandtheit ihre bürgerliche Abkunft verräth, so schmerzt und beschämt es ihren Gemahl, er fürchtet jetzt den Spott seiner Freunde und sieht in jedem lächelnden Auge einen stillen Vorwurf, der — ach, wie oft! — am Ende für die arme Frau, das schuldlose Opfer seiner Unbesonnenheit, zu einem lauten wird.

Aber nicht nur das allein. Der Adelige entsagt durch eine Mißheirath auch wirklichen Vortheilen für sich und seine einstige Nachkommenschaft. Ich will nicht davon sprechen, wie schwer es dem wahrhaft liebenden Manne fallen muß, wenn er seine Frau ausgeschlossen sieht von Gesellschaften, die zu besuchen oft sein Beruf oder sein Verhältniß mit sich bringt; schwerer ist noch, wenn er seine Kinder um Vortheile gebracht hat, die in gewissen Fällen von großer Bedeutung sein können. Sollte es ihm nicht wehe thun, wenn er seinen Sohn einst bei der Bewerbung um diese oder jene Stelle zurückgewiesen, seine Tochter in dieser oder jener achtbaren Familie nicht als Schwiegertochter aufgenommen sieht, nur weil die Mutter eine Bürgerliche, das Blut, wie man zu sagen pflegt, nicht rein ist? Und wer birgt dafür, daß nicht dann erst noch eine nutzlose Reue, die er sich selbst nicht eingestehen will, ihn plagt, ihn ungerecht gegen seine Frau und beide Theile unglücklich macht?

Während aber der Mann diese Opfer für die bürgerliche Frau bringt, geht auch sie manchem Bittern entgegen, das, je feinfühlender sie ist, je wehthuender ihr sein wird. Sie verläßt ihren bisherigen bekannten und geliebten Kreis und tritt in einen neuen, ihr fremden ein, in welchem sie weder gewünscht noch geliebt wird. Dort war sie gewohnt, überall herzliche Wohlwollenheit und Achtung zu finden, hier wird sie sehr oft vornehmem Kaltsinn, Spott und Widerwillen begegnen, und weiß sie ihr Gemahl auch vor offenbaren Beleidigungen zu schützen, so kann er ihr doch das bittere Gefühl der Zurücksetzung, des Alleinstehens unter einer fremden Menge nicht ersparen. Ihre vorigen Freunde und Bekannte aber werden sich von ihr zurückziehen: die Einen, weil sie ihr in ihren neuen Verhältnissen nicht lästig werden wollen, die Andern, weil sie sie beneiden

und sich durch ihre Standeserhöhung gedemüthigt sehen. So ist sie denn mit ihrem weichen und liebenden Herzen ganz auf ihre eigene Familie angewiesen — welch ein reiches Maß von Liebe muß da ihr Gemahl haben und für sie erhalten, um vor schmerzlichem Heimweh nach dem glücklichen, harmlosen Leben ihrer Kindheit und Jugend sie zu bewahren!

Ich kenne nur einen Fall, der, über Alles erhaben, auch die Standesverhältnisse aufhebt — wenn nämlich beide Theile, ganz durchdrungen von christlichem Glaubenselement, eine so durchaus religiöse Richtung haben, daß sie die Forderungen und Ansprüche der Welt für Nichts achten und, nur im Glauben an ihren Gott und Heiland lebend und in dieser heiligen Liebe sich vereinigend, nicht und zu keiner Zeit sich durch die verschiedenen Meinungen Anderer beirren lassen. Aber so gewiß Diejenigen, die ich als wahre Christen bezeichne, ihr Ehebund nie gereuet, weil ihre Liebe auf einem festern Grunde wurzelt, eben so gewiß werden sie ihn nicht schließen, wenn er von Personen, denen sie nach göttlicher Ordnung Liebe und Gehorsam schuldig sind, nicht gebilligt wird. Entspränge diese Mißbilligung auch nur aus äußeren, ihnen minder wichtigen Ursachen, so werden sie doch darin die Stimme Gottes finden, die auch durch zufällige Veranlassungen zu uns spricht und uns verbietet, die Schranken der Weltordnung durch unsern Eigenwillen zu durchbrechen.

Dieser letzte Fall, mein Sohn, ist nicht der Deinige und darum wäre das Wagstück um so größer.

Laß Dir deßwegen von Deiner Dich so zärtlich liebenden Mutter von ganzem Herzen rathen, nicht in eine Verbindung einzugehen, die unpassend und deren Folgen für beide Theile nicht heilbringend wären.

Gewiß irrst Du Dich nicht, wenn Du mir zutraust, daß ich die Menschen als Menschen und nicht weil sie zu diesem oder jenem Stande gehören, beurtheile, und daß ich nicht nur den einzelnen edlen Bürger, sondern auch im Ganzen jeden, aber ganz besonders den gebildeten Mittelstand unendlich hochachte und glücklich preise. Aber eben so fest behaupte ich, daß es auch unter den höheren und höchsten Ständen sehr vortreffliche, edle

Menschen gibt, und adelige Fräulein, die häuslich, jedoch für ihren Stand erzogen, mit allen Grazien begabt, ihrem künftigen Gemahl das Leben versüßen und ihren Pflichten vor Gott und Menschen Genüge leisten können.

Neben allen diesen allgemeinen Rücksichten muß ich Dich noch auf Etwas aufmerksam machen, was Dich allein angeht und Dir vielleicht bis jetzt unbekannt blieb.

Du bist als der einzige Sohn Deines Vaters allerdings der Erbe bedeutender Güter, da aber diese beim Tod desselben mit Schulden belastet waren und Deinen beiden Schwestern namhafte Summen darauf angewiesen sind, so würde dennoch Dein Besitzthum nicht von ansehnlicher Größe sein, kämen nicht die großmütterlichen sehr beträchtlichen Ländereien dazu, die bei Weitem mehr als Dein väterliches Erbe betragen.

Allein bei diesen ist eine bedenkliche Klausel. Deine selige Großmutter war eine würdige Frau, aber in befangenen Standesbegriffen erzogen. Nachher durch die gefährlichen Verbindungen ihres Gemahls in ein unglückliches Schicksal verwickelt, eine Zeit lang in eine nie geahnte Dürftigkeit und Niedrigkeit herabgekommen, suchte sie mit eisernem Willen die Vorrechte ihrer Geburt wieder geltend zu machen und ihre Güter wieder zu erlangen. Es gelang ihr, und ihr einziges Bestreben ging nun dahin, was sie so sauer wieder errungen, auch für ewige Zeiten zu erhalten. Um alle ihre Nachkommen vor einem Rückschritt in der gesellschaftlichen Stellung zu bewahren, fand sie für gut, die testamentliche Bestimmung zu treffen, daß derjenige ihrer Nachkommen, welcher in eine Ehe mit einem nicht ebenbürtigen Mädchen trete, des Erbes verlustig sein und die Güter in diesem Fall auf eine Seitenlinie der Familie fallen sollen.

Dieß, lieber Eugen, ist eine wohl zu beherzigende Sache, und Du, gewöhnt an den Gedanken großen Besitzes, würdest nicht ganz gleichgültig einen so bedeutenden Verlust mit dem Rücken ansehen können.

Sei ein Mann und entreiße Dich, so lange es noch Zeit ist, der Gefahr, komm zurück, wo eine treue Mutter und liebende Geschwister Deiner warten.

Mag es Dir, mein geliebter Sohn, anfangs auch schwer werden, Deine Neigung zu überwinden: mit Gott ist es möglich; das könnte ich Dir mit einem Beispiel aus meinem eigenen Leben beweisen. Auch ich mußte das Glück, welches mir an der Hand eines sehr edlen Mannes zu lächeln versprach, den Standesverhältnissen zum Opfer bringen, und wenn auch nachher mein Herz aus mancher Wunde blutete, so hatte ich doch bei allen Schmerzen die innere süße Beruhigung, mein Geschick nicht durch Ungehorsam und gewaltsames Widerstreben verdient zu haben. Erhalte Dir ein ähnliches reines Bewußtsein, mein Sohn.

Noch einmal, komme zurück in die Arme

Deiner zärtlichen Mutter

Natalie von Strahlenau.

Achtundfünfzigster Brief.

Maria an Emilie.

Obgleich ich weiß, meine geliebte Emilie, daß ich mir wieder Vorwürfe von Dir zuziehen werde, will ich Dir dennoch Alles, Alles ehrlich beichten, was ich gestern erlebt, gelitten und vielleicht auch — verfehlt habe. Ach, es ist ein unendlicher Trost, ein treues Herz zu besitzen, dem man Freud und Leid, Furcht und Hoffnung vertrauen und dessen Theilnahme man gewiß sein darf.

Gestern erwachte ich ungewöhnlich früh — es war ein unaussprechlich schöner, klarer, wolkenloser Himmel.

Schnell verließ ich das Bett und die ersten Strahlen der heitern Morgensonne fielen auch in mein Herz. Ein innerer Frieden und eine sanfte Stille des Gemüths, wie ich sie lange nicht empfunden, beglückten mich. Kindlich und kräftig war mein Gebet, und mit dem heiligsten Versprechen, alle Stunden und Augenblicke des heutigen Tages dem Herrn zu weihen, trat ich froh und heiter mein Tagewerk an. Eine Reise, die der liebe Vater in die Oberamtsstadt vor hatte, machte noch allerlei kleine

Besorgungen nöthig, da ich die Gelegenheit gerne benützte, Edwin mit frischer Wäsche und einigem Obst und sonstigen Bedürfnissen, was ihm immer höchst willkommen ist, zu versehen.

Als ich in's Wohnzimmer trat, war der liebe Vater und der Baron schon da, auf das Frühstück wartend. Gegen seine Gewohnheit sprach Strahlenau fast nichts, las die Zeitung, rauchte eine Cigarre und sah überhaupt etwas mißlaunig aus. Gleich nach dem Kaffee fuhr der liebe Vater ab und Strahlenau brach sogleich auch auf, was ich sehr gerne sah. Der Morgen und Mittag verstrichen unter allerlei häuslichen Beschäftigungen. Gegen Abend aber setzte ich mich mit Julchen in den Garten unter den schönen großen Apfelbaum, dessen herrlichen Schatten man jetzt durch Eugens merkwürdige Gefälligkeit erst recht genießen kann. Unlängst nämlich standen wir Abends noch auf dem leeren Rasenplatz unter dem Baum, den Mangel eines Sitzes beklagend. Der Vater versprach, auf meinen Wunsch Bedacht zu nehmen und mir einen Weidenstuhl aus der Stadt mitzubringen. Aber als wir den andern Morgen wieder dahin kamen, welche Ueberraschung! Wie durch Zauberschlag war ein niedliches Tischchen und Bänke aus der Erde hervorgerufen.

Den Zauberer zu errathen kostete kein sonderliches Kopfzerbrechen; aber nur erst Strahlenau's Diener gestand ein, daß er und sein Herr die ganze Nacht hindurch im Mondscheine gezimmert hatten, um uns diese Ueberraschung zu bereiten!

Seitdem schmeckt uns der Kaffee Morgens oder Mittags besonders gut auf diesem Plätzchen, auch halten wir öfters unsere Abendgesellschaften, wie wir's großartig heißen, da. Hier saß ich also mit Julchen und ließ sie neben mir ihre Buchstaben malen. Der göttliche Frieden des Morgens war noch nicht aus meiner Brust gewichen und ich fühlte mich so ruhig, so zufrieden!

Auf einmal sah ich Hermann rasch durch den Garten vorschreiten. Mein Herz pochte gewaltsam, doch suchte ich mich zu sammeln, wie er jetzt uns erblickte und freundlich grüßend mir nahte. Er wußte nichts von des Vaters Reise, sonst hätte er wohl nicht diesen Tag zu seinem Besuch gewählt, denn wir

sehen ihn oft fünf, sechs, ja acht Tage nicht bei uns. Doch nahm er die Einladung an, sich zu uns zu setzen, und wurde anfänglich das Gespräch auch etwas langsam und trocken geführt, so wurden wir doch bald beredter, und ich weiß nicht, wie es zuging, immer unbefangener, heiterer, herzlicher folgte Rede auf Rede.

Julchen hatte das Schreiben aufgesteckt und saß jetzt auf einem kleinen Schemel neben mir. In einer Anwandlung von Zärtlichkeit, wie sie es öfters ankommt, legte sie ihren Kopf auf meinen Arm und küßte mich auf die Hand. Hermann bemerkte es und sagte lachend zu ihr: „Nicht wahr, Julchen, Schwester Maria ist doch gar nicht lieb?" — Eifrig drehte sie ihr Köpfchen gegen ihn, erwidernd: „Nein, nein, sie ist es recht sehr, oder glauben Sie es nicht?" — Gewiß, ich glaube es, welcher Mensch sollte denn dieß nicht glauben?" gab er ihr, ein wenig erröthend, zur Antwort. — Ich winkte Julchen zu schweigen, sie ließ sich aber nicht stören und fuhr fort: „Mariechen, liebst Du Hermann auch? O nicht wahr, Du thust es?"

Ob ich blaß oder roth wurde, weiß ich wirklich nicht zu sagen, nur mit Mühe stotterte ich heraus: „Freilich, alle gute Menschen sollen einander lieb haben." Hermann sah mich bewegt an; es schien mir, als hätte er nasse Augen. Von da an wurde unser Gespräch ernster, es berührte mehr wehmüthige Gegenstände. Hermann erzählte mir von seiner freudelosen Kindheit, noch ehe der Pfarrer ihn aufgenommen, und von seiner sorgenvollen Jugend. Ich sprach von der Mutter Tod und meinem Alleinstehen. Dann rühmte er aber auch die Gnade Gottes, die so sichtbar über ihm gewacht und ihn geleitet habe, und forderte mich dringend auf, auch in meinem Leben die dem natürlichen Auge sich oft verbergenden Gnadenzüge des Herrn aufzusuchen und ihnen nachzugehen; „denn," sagte er, „Besseres können wir ja Nichts thun, als uns immer mehr der unaussprechlichen Liebe unseres Gottes zu versichern. Liebe den Herrn über Alles! ruft er uns selbst als das erste Gebot zu, und wer sollte es nicht erfüllen wollen, der einmal seine endlose Liebe und Barmherzigkeit am eigenen Herzen erfahren hat?

Beklagen Sie sich daher nicht, liebe Maria, über Ihr Alleinstehen," fuhr er fort, „Sie sind dadurch Gott um so näher. Hätten Sie noch Ihre Mutter, so würde es Ihnen freilich Wohlthat sein, Ihre Zuflucht in allen Fällen zu dieser zu nehmen, allein Gott hat Ihnen offenbar diese menschliche Stütze genommen, daß sie sich unmittelbar an ihn anschließen sollen. Beachten Sie diesen Wink und halten Sie es für die höchste Ehre, daß der große Gott Ihr Freund sein will."

Ach, Emilie, was ist Hermann für ein trefflicher Mensch! Wie soll ich Dir beschreiben, wie mir war, als er so mit mir sprach, so warm, so fromm, so liebevoll! Seine Worte drangen in mein Herz und erweckten eine Begeisterung in mir, in der es mir leicht schien, allen irdischen Wünschen um Gottes willen zu entsagen. Ich äußerte etwas der Art. Hermann ergriff meine Hand, drückte sie gerührt, sprach aber kein Wort. Wir waren Beide äußerst bewegt.

Julchen, die, den Kopf auf meinem Schooß ruhend, während unseres Gesprächs eingeschlafen war, erwachte jetzt und bat um ihr Abendbrod. Ich stand auf, um uns Allen eine Erfrischung zu holen. Als ich eben wieder in den Garten zurückeilen wollte, kam Gabriele. Ich erschrack ein wenig, warum soll ich's läugnen? Doch führte ich sie natürlich sogleich unseren Sitzen zu. Sie schien angenehm überrascht, ihren Jugendfreund hier zu treffen, der sich ihr mit seiner gewöhnlichen Freundlichkeit näherte.

Es wurde nun viel über Wohlthätigkeit gesprochen und am Ende gar — halb im Scherz, halb im Ernst — Plane entworfen zu einem regelmäßigen Verein, wozu wir uns um Mitglieder und Beiträge aus der Nachbarschaft bewerben sollten und der wöchentlich sich einen Nachmittag entweder bei uns oder in dem Pfarrhause versammeln könnte. Die weiblichen Mitglieder sollten dann durch Verfertigen von Kleidungsstücken, die männlichen durch Uebernahme der Verrechnung, Correspondenz u. s. w. ihre Theilnahme an dem Unternehmen bethätigen.

Strahlenau, der jetzt auch vom Forst kam, wollte sich halb todt lachen, als er hörte, was hier ausgeheckt werde, und bat

nur, ihn aus dem Spiel zu lassen, weil er nun einmal durchaus nicht zu so edler Beschäftigung tauge; er rathe auch Hermann, dieß nur den Damen zu überlassen, da er schon sehr oft von barmherzigen Schwestern, nie aber noch von barmherzigen Brüdern gehört habe u. s. w. Solche Frivolitäten konnten Gabrielen's Ohren nicht ertragen und mit lächerlichem Eifer suchte sie seine weltlichen Ansichten zu bekämpfen. Das war natürlich Oel in's Feuer gegossen und beide Theile wären scharf hinter einander gerathen, hätten nicht Hermann und ich bestmöglichst zu mitteln gesucht. Eugen hatte endlich des Streites satt und verließ uns unter dem Vorwand, noch einen Brief nach Haus schreiben zu müssen. Gabriele konnte, nachdem er weg war, sich nicht enthalten, ihren Unwillen über so sträflichen Leichtsinn, wie sie es nannte, auszusprechen. Vielleicht etwas allzu warm nahm ich Eugens Partie, weil mich auch wirklich ihre Engherzigkeit, die Scherz und Ernst gar nicht von einander zu trennen weiß, ärgerte. Hermann schwieg fast ganz; das verdroß mich — es war mir ein Beweis, wie viel ihm Gabrielens Worte galten. Endlich nahm sie Abschied. Am liebsten hätte ich jetzt ganz allein sein mögen, statt dessen kehrte Eugen zurück, und da Hermann in seinem Schweigen beharrte, so bemühte ich mich, unbekümmert um ihn, mich scherzend mit Eugen zu unterhalten, aber mein Herz weinte, während mein Mund lachte. Hermanns Stimmung schien durch unsere munteren Gespräche sich eben nicht zu verbessern und ich war sehr froh, als der Pfarrer und später auch der Vater ankam, um mich entfernen und dieser Pein los werden zu können.

Nachdem ich nach der Küche gesehen und Julchen zu Bette gebracht hatte, trennte sich die Gesellschaft. Hermann reichte mir beim Abschied die Hand, was er sonst nicht thut, aber sein Blick war traurig! Ach, Emilie, ich will nicht behaupten, daß er Gabriele liebt, aber gewiß ist, daß er fühlt, ich sei das Mädchen nicht, das ihn glücklich machen könne.

Lebe wohl, meine Geliebte! Schreibe bald

Deiner armen Maria.

Neunundfünfzigster Brief.

Hermann Jäger an Julius Lindtheim.

Mein theurer Julius!

Seit drei Tagen bin ich hier in Hartstern, nicht um schon hier zu bleiben, sondern nur, um nach genauer Einsicht der Sache meine bestimmte Erklärung geben zu können.

Dein letzter so theilnehmender Brief macht es mir nicht nur zur Pflicht, sondern auch zum Bedürfniß, Dir, dem treuen Jugendfreunde, mein ganzes Herz aufzuschließen.

Wenn dies nicht schon früher geschehen ist, so darfst Du darin weniger einen Mangel an Freundschaft erblicken, als eine gewisse Scheu, von Dingen zu sprechen, die ihrer ganzen Natur nach so zart sind und deren Berührung mir leider nur Schmerzen verursachen kann. O wäre ich ein glücklicher und beglückender Liebhaber gewesen, ich hätte Dir's längst mit Jubel zugerufen, denn der Freund freut sich ja, wenn er des Bräutigams Stimme hört; aber so sollte es leider nicht kommen!

Du hast Maria gesehen, lieber Julius, Du bist von ihrer Liebenswürdigkeit auf den ersten Anblick hingerissen worden, ohne vorher von ihr gehört, ohne ihre vorzüglichen Eigenschaften näher gekannt zu haben. Nun kannst Du gewiß begreifen, um wie viel günstiger ihr liebliches Bild mir entgegen treten mußte, da ich schon, ehe ich sie sah, so viel Vortreffliches von ihr durch die Schilderungen meines lieben Pflegevaters wußte. Ja sie war mir eigentlich schon eine sehr bekannte liebe Freundin und selbst ihr Aeußeres glich auffallend dem Bilde, das meine Phantasie mir von ihr entworfen hatte. Daß von einer Verbindung zwischen ihr und mir schon zwischen den Vätern die Rede gewesen war, ahnete mir damals nicht; mein Vater hatte dieß weislich verschwiegen. Auch Maria muß es bei unserem ersten Zusammentreffen noch nicht gewußt haben, denn sie war die Unbefangenheit selber und wie liebenswürdig in dieser kindlichen Harmlosigkeit! Dieß aber blieb nicht lange so.

Hielt mich anfänglich nur meine natürliche Schüchternheit

etwas entfernter von Maria, als mir selber lieb war, so mußte ich bald an ihr etwas Erzwungenes, Unnatürliches, ein absichtliches Zurückziehen bemerken. Ohne Zweifel war ihr Etwas von dem Plan der Väter verrathen worden und nun wollte sie mir zeigen, wie wenig sie für ihre Person damit einverstanden sei. Ihr Betragen blieb sich indessen nicht gleich: oft war sie wieder zutraulicher, herzlicher, und wie ist sie dann so unwiderstehlich! aber, als fiele es ihr auf einmal ein, zog sie sich plötzlich wieder in sich selbst zurück, oder wandte sich im Gespräch ausschließend an Strahlenau. Sobald mich mein Pflegevater mit seinen und Werner's Wünschen bekannt machte, war mir dieser Wechsel in Maria's Benehmen vollkommen erklärt. Ohne mich weder zu lieben noch zu hassen, würde sie doch schon um meines Pflegevaters willen einige Freundschaft gegen mich empfunden und mir gezeigt haben, wäre sie nicht immer in der Angst, ich möchte jede Aeußerung derselben mißverstehen und mich von ihr für geliebt halten und darauf Hoffnungen bauen, die zu erfüllen ihr bloß kindlicher Gehorsam als schwere Pflicht auferlegen könnte.

So tief nun diese Bemerkung auch mein Herz, das immer mehr mit Liebe und Achtung gegen das herrliche Mädchen erfüllt ward, verwundete, so hätte ich es doch für eine Art von Grausamkeit gehalten, sie mit einer Neigung zu quälen, welche ihr Pein machen mußte. Ich zog mich also ebenfalls zurück und vermied, so gut ich konnte, jeden Schein eines lebhafteren Gefühls. Auch bat ich meinen Pflegevater, vorerst Alles ruhen zu lassen, zu was er sich, wiewohl ungern, endlich verstand.

Was denn aber, wenigstens für mich, der Sache noch eine entschiedenere Wendung gab, war Strahlenau's Dazwischentreten. Dieser war vom ersten Augenblick an über die Maßen entzückt von Maria, allein — redlich zu gestehen — beachtete ich dieß nicht viel: kamen wir doch in ganz Frankreich, ebenso in Wien, in Brünn, in Olmütz, kurz, wo wir zusammen lebten, selten aus einer Gesellschaft, aus einer Oper, von einem Spaziergang, ohne daß er mit Begeisterung von einer himmlischen Brünette oder einer göttlichen Blondine gesprochen und diese acht, wenn's hoch kam vierzehn Tage zu seinem angebeteten Idole gemacht

hätte. Ich glaubte deßwegen auch, dieser Eindruck, nur auf der Oberfläche seines jugendlich bewegten Herzens ruhend, werde, gleich den andern, bald wieder verschwinden und einem andern, eben so flüchtigen, Platz machen. Allein hierin irrte ich mich. Sei es nun, daß selbst in Maria's äußerer Schönheit ein geistiger Zauber liegt, der auch den flüchtigsten Schmetterling, so fern er kein verdorbener Mensch ist, ernsthafter und dauernder fesselt, sei es die Einförmigkeit unseres hiesigen Lebens, die allerdings einen großen Wechsel der Gegenstände von selbst verbietet, oder Beides zusammen, kurz Strahlenau's erstes Entzücken verschwand nur, um sich in eine ernste, heftige Leidenschaft umzuwandeln, die jetzt nicht mehr auf der Oberfläche, sondern wirklich im Grund des Herzens ihren Sitz genommen hat und die so tief geht, als dieß überhaupt bei Strahlenau's leicht veränderlicher, sanguinischer Gemüthsart möglich ist. Eugen ist ein höchst angenehmer, lieber Mensch, die Gutmüthigkeit und Gefälligkeit selber. Dabei hat er viel Verstand, einen offenen Sinn für Alles, was ihn umgibt, ist stets heiter, witzig und unterhaltend, und was ihm etwa an Gründlichkeit geistig und gemüthlich abgehen mag, das ersetzt er durch tausend angenehme Eigenschaften, durch die er seinen Umgebungen das Leben leicht und froh zu machen weiß. Ob eine solche Natur auch in den ernsten Tagen des Leidens oder des Alters probehaltig erfunden werden möchte, ob überhaupt die ganze Bestimmung des Menschen hienieden so spielend erreicht werden kann, wage ich nicht zu entscheiden. Genug, für jetzt ist Strahlenau sehr liebenswürdig. Nun denke Dir noch dazu sein eifriges Bestreben, Maria zu gefallen — ist's da ein Wunder, wenn er seinen Zweck erreicht? Er geht hiebei, wie überhaupt in Allem, nicht planmäßig zu Werke, sondern überläßt sich eben ohne Nachdenken dem Zufall und seinen angenehmen Empfindungen. So war auch sein Umzug vom Pfarrhaus in's Werner'sche Haus nicht mit berechneter Ueberlegtheit geschehen, sondern weil es ihm eben begreiflich höchst bequem und erwünscht erschien, auf diese Art in Maria's Nähe zu kommen. Ich aber erschrack darüber. Nicht für mich — ich wußte ja leider schon, daß mein Herz Nichts von Maria zu hoffen hatte — aber für

ihn selbst und am meisten für Maria. Eugen ist der einzige Sohn und Erbe des Strahlenau'schen Hauses. Die Baronin, seine Mutter, ist, wie ich Dir schon öfters sagte, eine sehr edle und wirklich über niedrige Vorurtheile ihres Standes erhabene Dame, aber dennoch, dachte ich mir, werde sie, und nach meiner Ansicht mit Recht, eine so ungleiche Verbindung ihres Sohnes nie billigen. Wenn aber Strahlenau im Haus wohnt, Maria täglich sieht, seine Leidenschaft sich verstärkt, endlich auch sie ihn liebt, was soll's werden, wenn die Baronin ihre Einwilligung zu einer Heirath versagt? Ueberdieß, denkt nun auch Eugen so weit, ist es ihm selbst recht ernst und geht seine Neigung so tief als nöthig wäre, um alle Opfer zu bringen, die sie möglicher Weise fordern könnte? Und wenn das nicht, wie soll es Maria ergehen, ihr, für die jetzt nicht nur die Liebe, sondern nun auch das Mitleid so laut in meinem Herzen sprach? Ich warnte Strahlenau; er verlachte mich. Ich gab dem Justizrath einen leisen Wink; er beachtete ihn nicht. Mein guter Pflegevater aber verstand mich vollends gar nicht und mochte wohl nur gemeine Eifersucht dahinter suchen. So zog Eugen ein, und was ich voraus sah, geschah: seine Leidenschaft stieg. Wie weit sie von Maria erwidert wurde, weiß ich nicht, daß sie aber nicht unempfindlich gegen die ausschließende Aufmerksamkeit, die er ihr widmet, bleiben konnte, ist ja natürlich. Mich hat er bisher aus Furcht meiner Mißbilligung nicht zum Vertrauten gewählt. So, lieber Julius, standen die Sachen, als ich Deinen letzten Brief erhielt, nach welchem Dir die Fama die Geheimnisse unseres stillen Grünthals, wie gewöhnlich mit einiger Uebertreibung, zugeführt hat.

Ich läugne es nicht, dieser Brief hat mich auf's Tiefste ergriffen und darniedergeschlagen. Tausend Mal hatte ich es mir ja schon selbst gesagt, daß ich keine Hoffnung auf Maria's Besitz habe, aber eine schmerzliche Wahrheit, wenn wir uns innerlich auch noch so sehr davon überzeugt halten, wird uns doch erst recht wahr und bitter, wenn wir sie durch einen dritten Mund ausgesprochen hören, und dann erst erfahren wir, wie im hintersten Hintergrund unseres Herzens eben doch immer noch ein Schatten von Hoffnung zurückblieb, und daß dieser geheime Trost

es war, was wir, uns selbst täuschend, für Ruhe und Ergebung ansahen. Als ich es so schwarz auf weiß, als ein Stadt- und Landgespräch sah — ach, da fühlte ich erst, wie sehr ich Maria geliebt hatte!

Lange konnte ich zu keinem Entschlusse kommen, was jetzt zu thun sei. Einmal wollte ich das Werner'sche Haus ganz meiden, dann überlegte ich, daß das um Maria's Vater willen, der jederzeit so sehr freundlich gegen mich gewesen war, nicht anginge. Nach vielem Hin- und Herschwanken kam ich zu dem raschen Entschluß, gleich heute hinzugehen und mit meinen eigenen Augen genau zu prüfen, ob die öffentliche Meinung Recht habe.

Mit unruhigerem Herzen als je nahte ich mich dem Wernerschen Hause, innerlich mit der Bitte zu Gott, mir doch irgend eine bestimmte Entscheidung zu geben.

Das Dienstmädchen sagte mir bei meinem Eintritt: ihr Herr sei verreist, aber Fräulein Maria sitze mit Julchen im Garten. Sollte ich wieder umkehren? Nein! ich ging rasch dem Garten zu. Ach, Julius, male Dir ihr liebliches Bild, unter einem großen Apfelbaum sitzend, wie sie das kleine, blonde Lockenköpfchen, das liebe Julchen, im Schreiben unterrichtet! Du kennst ja die wunderbare Mischung ihrer lieblichen Züge voll Milde und Kraft, voll Freundlichkeit und Ernst. O', wo ist eine zweite Maria! Als sie mich gewahr wurde, schien sie ein wenig zu erschrecken, doch bot sie mir auf die anmuthigste Weise sogleich einen Sitz neben sich an. Anfänglich wollte sich mir kein Wort von der Zunge lösen und auch sie schien befangen, bald aber vergaß ich, in welcher Absicht ich gekommen war; ich vergaß Vergangenheit, ich vergaß Zukunft, ich genoß nur die Gegenwart.

So unbefangen heiter, so herzlich froh und vergnügt hatte ich Maria noch nie, selbst das erste Mal nicht gesehen. Voll Neid betrachtete ich das kleine Julchen, die der geliebten Schwester nach Herzenslust schmeicheln durfte und unüberlegt richtete ich eine Frage an das Kind, die die unglückliche Folge hatte, daß Julchen in ihrer Unschuld ein Examen anstellte: ob ich ihre Maria liebe und ob Maria mich auch lieb habe? Natürlich war die arme Maria in großer Noth und Verlegenheit; aber gewiß, Julius,

wüßte ich nicht so bestimmt, daß ich nicht von ihr geliebt werde, ich hätte es in diesem Augenblick glauben können. In ihrem Blick, in ihrem ganzen Wesen lag Etwas, das aussah wie Liebe, doch glücklicher Weise ließ ich mich nicht dadurch täuschen. Wie bald mußte ich das Gegentheil erfahren! Die vorlaute Frage Julchens wurde von Maria natürlich so allgemein als möglich beantwortet, aber die Herzen waren jetzt einmal offen. Ich durfte in ihre edle Seele schauen — ach, und welch einen Schatz von innerem Reichthum entdeckte ich da, und welch ein weiches, für guten Samen empfängliches Feld! O Strahlenau, wirst Du dieses Herz erkennen, wirst Du diese edeln Keime zur Reife bringen? Doch wie thöricht bin ich — das ist keines Menschen, das ist Gottes Sache, und diese schöne Seele steht in seiner Hand!

Wir theilten uns unsere Jugenderinnerungen mit. Das Andenken an den Tod ihrer unvergeßlichen Mutter hatte sie sehr weich gestimmt; sie fühlte ihre verwaiste Lage schmerzlich. Ihre Thränen flossen. Ich nahm ihre Hand, aber es war nicht mehr die Hand der Geliebten: unsere Herzen waren da angekommen, wo sich uns die Gefühle verklären und die irdischen Wünsche schweigen. Es war eine selige Minute. Da erwachte Julchen, die unter unsern Gesprächen eingeschlafen war, und verlangte zu essen. Maria stund auf und ging in's Haus. Unmöglich, mein Julius, kann ich Dir beschreiben, was ich empfand, so lange Maria weg war. Ihr ganzes Wesen war heute durchaus verändert, so herzlich, innig möchte ich sagen — nein, nein, es ist nicht möglich, sie kann Strahlenau's Braut nicht sein, nicht seine Geliebte! Und laß mich's Dir bekennen, meine Hoffnungen stiegen auf einmal wieder so hoch, daß ich, thöricht genug, dachte: ach, vielleicht schon in einer Stunde bist Du der Glücklichste unter den Menschen. Mit banger Sehnsucht erwartete ich die Holde zurück. Sie kam — aber nicht allein! Gabriele mit ihr! — Das ist ein Wink der Verneinung! so klang's in meinem Herzen, und diese Stimme hat mich nicht betrogen! Ich suchte mich zu fassen, und da auch Gabriele heute belebter als sonst war, entspann sich bald ein munteres Gespräch. Lebhaft ergriff Maria den Gedanken einer ausgebreiteten Wohlthätigkeit — o ihr Herz ist für jeden guten

Eindruck offen! Aber als eben Plane hiezu entworfen wurden, kam Strahlenau und überfluthete und verlöschte mit seinen wässerigen Witzen alles Feuer der Begeisterung.

Böse meint er es zwar nicht, denn er ist der Erste, der gerne gibt, nur thut er Dies, wie jedes Andere, gedanken- und grundsatzlos. Gabriele, die Alles ihren engen Formen anpassen will, unternahm es, sich mit dem Spötter in einen nutzlosen Kampf einzulassen. Als er aber weg war und sie noch einige Angriffe auf ihn machte, da hättest Du hören sollen, wie warm ihn Maria vertheidigte, wie erfinderisch sie war, Alles zu seinem Besten zu kehren, wie verstimmt, fast bitter sie Gabrielen's Tadel machte! Blind hätte ich sein müssen, hätte ich mir nicht eingestehen wollen: so vertheidigt man keine uns gleichgültige Person. Schon fingen meine Hoffnungen bedeutend an zu sinken, aber als Gabriele fort war und Eugen wieder zu uns zurückkehrte und ich bemerken mußte, wie sie jetzt nur noch Ohr und Aug' für ihn hatte, wie sie ihm gleichsam das ihm angethane Unrecht durch doppelte Freundlichkeit vergüten wollte, wie sie mit ihm lachte, mit ihm scherzte, sie, die noch vor einer Stunde in frommen und heiligen Gefühlen ganz aufgelöst zu sein schien — da floh der ganze Rest meiner Hoffnungen, und als ich schied, hatte ich ihr mit dem letzten Händedruck schmerzlich Lebewohl gesagt auf immer! O Julius, begreiflich brannte jetzt der Boden unter meinen Füßen in Grünthal, und erwünscht kam mir daher die Einladung Herrn von Hartstern's, einige Tage bei ihm zu verweilen, um, falls mir die Uebernahme seines Guts gefalle, die Bedingungen festzustellen.

Wie es in mir aussieht, kann ich Dir nicht sagen, aber mein Herr und Gott wird mir wieder zum Frieden helfen, an ihn halte ich mich — er, der Wunden schlägt, heilt auch wieder!

Leb' wohl, mein Julius!

Dein Hermann.

Sechzigster Brief.

Frau Baronin von Strahlenau an Hermann Jäger.

Verehrter Freund!

Sie haben unserem Haus schon zu viele Beweise echter Freundschaft gegeben, ich bin zu sehr gewohnt, Sie als ein Glied unserer Familie, als zweiten Sohn zu betrachten, als daß ich einen Augenblick anstehen könnte, in einer meinem mütterlichen Herzen sehr nahe liegenden Sache abermals Ihren Rath, je nach Umständen Ihre Hilfe mir zu erbitten.

Sie wissen, es kostete mich einige Ueberwindung, meinen einzigen Sohn zu einer Zeit von mir scheiden zu sehen, in welcher durch die Verheirathung meiner ältern Tochter der ohnehin kleine Familienkreis eine so auffallende Lücke erhielt. Den unmittelbaren Gewinn dieser Reise konnte ich um so weniger einsehen, als Eugen eben dadurch, daß er der einzige Sohn ist, mit der Zeit durch die Beaufsichtigung und Verwaltung seiner Erbgüter Beschäftigung genug finden wird und ihm daher die Studien, die er mit so vielem Eifer in der Forstwissenschaft treibt, ziemlich nutzlos sein dürften.

Allein gewaltsam zurückhalten wollte ich ihn darum besonders nicht, weil ich mir von dem längern Umgang mit Ihnen, mein verehrter Freund, einen wesentlichen Gewinn für sein Herz versprach. Ich bin auch heute noch fest überzeugt, daß Ihre und Ihres lieben Pflegevaters Gesellschaft von günstigem Einfluß auf ihn war und noch mehr hätte werden können, wenn er sich nicht selbst muthwillig desselben entzogen und sich von Ihnen getrennt hätte. Höchst ungern sah ich daher, auch aus diesem Grunde, die Veränderung seiner Wohnung. Meine Warnung aber kam zu spät und wäre wahrscheinlich so wenig als die Ihrige beachtet worden, denn daß Sie ihn von diesem übereilten Schritt, wahrscheinlich aus denselben Gründen, abhalten wollten, gesteht er in einem Brief an seine Schwester selber ein. Nun ist es eben geschehen und es sind alle die Folgen eingetreten, die wir befürchteten. Bei dem leicht beweglichen Naturell meines Sohnes, das

so schnell Eindrücke aufnimmt, ohne sie festzuhalten, könnte es vielleicht unnöthig, ja lächerlich erscheinen, daß ich mir so ernstliche Sorge über eine Neigung mache, die, schnell entstanden, auch ebenso schnell vorübergehen wird.

Allein hier scheint mir die Sache doch anders zu sein. Aus Dem, wie Eugen das Mädchen selbst, so wie die Art des Eindrucks, den sie auf ihn gemacht hat, beschreibt, ist deutlich zu entnehmen, daß es sich hier nicht bloß um ein leichtes, nur in der Phantasie haftendes Gefallen handelt, sondern daß diese Neigung wirklich Eugen's ganzes Gemüth mit einer Macht ergriffen und durchdrungen hat, die er sich vielleicht selbst noch nicht eingeständig ist, die aber dem aufmerksamen Auge der besorgten Mutter nicht entgehen konnte.

Noch habe ich von dem angebeteten Gegenstand seiner Liebe nicht einmal den Familiennamen gehört; ich weiß bloß, daß das Mädchen Maria heißt und ihr Vater Justizrath war. Daß mein Sohn ausdrücklich von diesem schreibt, er sei ein genauer Freund Ihres lieben Pflegevaters, ist das vollgültigste Lob, das er ihm ertheilen kann, aber daß mich die überaus vortheilhaften Schilderungen von dem Mädchen nicht zufrieden stellen können, ist natürlich, weil der Liebhaber selbst hier begreiflich so viel als kein Urtheil hat. Meine hauptsächlichste Bitte geht daher nun an Sie, mein lieber, verehrter Freund, mir eine genaue Beschreibung der Familie, der Verhältnisse und vor Allem des Mädchens zu geben, und mir überhaupt Ihre Ansicht über die ganze Sache mitzutheilen und auf welche Art es am räthlichsten wäre, ihr wo möglich noch eine andere Wendung zu geben.

Sie werden mich, verehrter Freund, nicht verkennen, wenn ich Ihnen offen eingestehe, daß mir der Gedanke an eine ernste Verbindung meines Sohnes mit dem Mädchen, so vorzüglich sie auch sein mag, sehr unerwünscht ist. Ich erinnere mich sogar aus früheren Aeußerungen von Ihnen, daß Sie in so fern meine Ansicht theilten, als Sie selbst eheliche Verbindungen für unpassend hielten, bei welchen Uebereinstimmung auch der äußeren Verhältnisse fehle.

Was aber in unserer Familie noch eine besondere Berück-

sichtigung verdient, ist eine testamentliche Verordnung meiner seligen Mutter, nach welcher ihre bedeutenden Güter, die weit über die Hälfte von Eugen's elterlichem Vermögen betragen, nur einem männlichen Nachkommen zufallen, wenn dieser keine sogenannte Mißheirath geschlossen hat. Mein Sohn, der der natürliche Erbe seiner Großmutter ist, müßte also durch diese Heirath ein Opfer bringen, das ihn, besonders bei seiner Veränderlichkeit, wohl einmal schwer reuen könnte, was denn das Unglück beider Theile nach sich ziehen würde.

Jetzt, mein verehrter Freund, rathen Sie mir, wie Freundschaft und Gewissen mir zu rathen Ihnen eingibt und seien Sie der tiefsten Verschwiegenheit so wie der innigsten Dankbarkeit im Voraus überzeugt von

Ihrer Sie hochschätzenden Freundin
Natalie von Strahlenau.

Einundsechzigster Brief.

Die Tante Elise an Maria.

Mein geliebtes Kind!

Wie weh thut es meinem Herzen, daß ich Dich nicht glücklich, nicht zufrieden sehe! In Deinem Alter geht man ja gewöhnlich auf lauter Rosen und sieht in der Ferne nur goldene Berge!

Mir scheint es immer, Du nimmst das Leben nicht einfach und kindlich genug aus der Hand Gottes. Du willst selbst zu viel künsteln und bessern und verwirrst Dich dadurch in ein Labyrinth, das Dir Ruhe und Frieden raubt. Nimm doch einen Tag um den andern und sorge nicht so ängstlich für morgen und übermorgen. Behalte den lieben Gott zu Deinem innigsten, liebsten Freunde, erzähle ihm alle Abende genau, was Du gehört, gethan, gesprochen und gedacht hast, so wird Dir jede andere Freundschaft weniger nöthig und weniger gefährlich werden.

Daß sich Herr von Strahlenau immer fester in eurem Hause

einnistet, ist mir ganz unerwünscht, und ich bitte Dich wiederholt, so viel als möglich meinen Rath zu befolgen und Dich vor seiner einschmeichelnden Liebenswürdigkeit zu hüten.

Um Dich aber ein wenig aufzuheitern, will ich Deinen lieben Vater dringend ersuchen, Dich mit Julchen auf einige Wochen hieher zu mir reisen zu lassen. Lene ist ja jetzt schon so eingeschult, daß sie einige Zeit allein Haus und Garten besorgen kann, und Dir wird es wohlthätig sein, das Haushaltungsjoch eine Zeit lang abschütteln zu dürfen. Vielleicht könntest Du Deinen Aufenthalt zu irgend einem Unterricht benützen; es macht mir immer Sorge, daß Deine eigene Ausbildung unter den vielen Hausgeschäften Noth leiden möchte. Sprich mit dem lieben Vater darüber. Mir sollet ihr zu jeder Zeit äußerst willkommene Gäste sein, und gewiß, eine solche Veränderung wäre für Dich in mancher Beziehung vortheilhaft.

Der angenehmen Erfüllung meines Wunsches entgegensehend bin ich

Deine treue Tante
Elise.

Zweiundsechzigster Brief.

Hermann an Frau Baronin von Strahlenau.

Hochwohlgeborne, gnädige Frau!

So unendlich schätzbar mir auf der einen Seite der Beweis Ihres gütigen Vertrauens ist, indem Sie mir gestatten, mich in die Herzensangelegenheiten Ihres lieben Sohnes einzumischen, eben so ist es auf der andern Seite eine höchst schwierige Aufgabe für mich, irgend einen Rath zu ertheilen bei einer Sache, die mir ihrer innern Natur nach bisher durchaus fremd geblieben ist. Eugen hat von Anfang an bis heute noch nie mit einer Sylbe gegen mich seiner Liebe gedacht. Daß dieses Stillschweigen über einen Punkt, der ihm begreiflich von der größten Wichtigkeit sein muß, uns in der letzten Zeit ein wenig von einander entfernt hat, ist um so viel natürlicher, als ich Ihren lieben Sohn

seit seines Wegzuges aus dem Pfarrhause auch oft in mehreren Tagen nicht sehe.

Indessen will ich wenigstens versuchen, Ihnen, gnädige Frau, die Personen und äußeren Verhältnisse, so gut ich's vermag, zu schildern.

Der Vater des Mädchens, Justizrath Werner, ist ein durchaus braver, rechtlicher Mann, der früher dem Staat treu, redlich und mit Einsicht seine Dienste widmete. Als ihn aber vor einigen Jahren das Unglück traf, eine sehr liebenswürdige Gattin nach kurzer Krankheit durch den Tod zu verlieren und er auch in seiner amtlichen Stellung seine Bemühungen, gegen Ungerechtigkeiten anzukämpfen, durch Cabalen Höhergestellter vereitelt sehen mußte, beschloß er, sich aus dem Staatsdienst zurückzuziehen und in ländlicher Stille den Wissenschaften und seiner Familie zu leben. Sein Vermögen, nicht gerade sehr groß, ist doch hinreichend, ihm dieß zu gestatten.

Seit vielen Jahren ein inniger Freund meines Pflegevaters, konnte für Beide nichts erwünschter sein, als daß gerade um diese Zeit in Grünthal ein kleines Haus nebst Garten feil stand, das ganz den Bedürfnissen des Justizraths entsprach. Es wurde denn auch sogleich von diesem erkauft und so wohnt er denn mit seinen Kindern jetzt bald ein Jahr hier. Werner ist nicht nur ein durchaus rechtschaffener, sondern auch ein sehr kenntnißreicher und gebildeter Mann. Nur ist es Schade, daß er, etwas wortkarg und verschlossen, erst ein wenig bearbeitet werden muß, wenn er für Andere recht genießbar werden soll. Eugen versteht dieß ganz vortrefflich; überhaupt war es vom ersten Augenblick an unverkennbar, daß Ihr lieber Sohn eine ganz besondere Gewalt über den sonst so ernsten Mann auszuüben verstand. Mein Pflegevater, der Werner schon in seiner frühen Jugend kannte, versichert, daß er ein äußerst offener, heiterer, gemüthlicher Jüngling gewesen sei und nur erst durch ein unglückliches Liebesverhältniß, noch als Student, bei welchem er eine arge Täuschung zu erfahren gehabt, habe sich dieß verschlossene, oft fast saure Wesen bei ihm angesetzt, das sich zwar öfters in einer empfindlichen und reizbaren Stimmung kund gibt, die aber alsbald wieder von

seiner Herzensgüte, überhaupt von seinem bessern Ich verjagt wird.

Niemand weiß diesen finstern Geist so gut zu bannen, als seine vortreffliche Tochter Maria, ein Mädchen voll Geist und Gemüth, und die sich's eigentlich ganz zur Lebensaufgabe macht, des geliebten Vaters Tage zu erheitern und ihn vor jedem unangenehmen Eindruck, wo es nur immer möglich ist, zu schützen. Ja, gnädige Frau, von Maria hat Ihnen Eugen nicht zu viel gesagt, mag er sie auch noch so sehr gerühmt haben. Dieses junge Mädchen, noch nicht 18 Jahre alt, leistet unglaublich viel, aber nicht was sie leistet, sondern wie das Alles geschieht, verdient Bewunderung. Sie ist nicht nur der Schutzengel ihres Vaters und seine treue Pflegerin in gesunden und kranken Tagen, sie ist auch die treffliche Erzieherin ihrer beiden jüngeren Geschwister, wie sie die besonnene und weise Regiererin und Führerin des ganzen höchst ordnungsvollen Hauswesens ist. Nirgends hört man widerlich die Räder knarren und krachen, welche die ganze Maschinerie in Ordnung erhalten, Alles geht in Ruhe und Stille mit Freundlichkeit von Statten. Die Liebe, die ihr Gemüth erfüllt, lächelt aus ihrem schönen Auge, nie dürfen ihre Freunde ihre vielseitige Geschäftigkeit büßen, immer bleibt ihr noch Zeit für sie und nie bemerkt man die störende Zerstreutheit an Maria, die an viel beschäftigten Hausfrauen oft so unangenehm auffällt.

Ihr schönes Aeußere ist ein getreuer Spiegel ihrer schönen Seele. Keine junoische Gestalt, keine regelmäßige Schönheit blendet das Auge. Aber ein vollkommenes Ebenmaß der einzelnen Theile und eine seltene Mischung edeln Ernstes mit jugendlicher Lieblichkeit und Anmuth im Ausdruck des Ganzen stellen ein Bild dar, auf dem nicht nur das äußere Auge mit Wohlgefallen ruht, sondern bei welchem so zu sagen auch die Seele Befriedigung findet.

Daß ein solches Mädchen für das nur allzu rege Gefühl Ihres lieben Sohnes gefährlich werden mußte, war natürlich. Wäre aber Maria nur schön und reizend gewesen, so hätte das Beisammenwohnen, das tägliche, zwanglose Sehen in verschiede-

nen Lagen und Stimmungen eher eine Abkühlung des ersten Feuers der Leidenschaft hoffen lassen; allein da ich wußte, daß Maria's sittliche Eigenschaften noch weit über ihren körperlichen Vorzügen stehen, so hielt ich es allerdings für meine Pflicht, Eugen zu warnen, nicht in das Werner'sche Haus zu ziehen, in der Ueberzeugung, daß dieß seiner Neigung, die ich wohl bemerkte, erst Nahrung und Dauer geben werde. Sie wissen, gnädige Frau, daß er meine Warnung verlachte und nun wirklich auf dem gefürchteten Punkt angekommen ist.

So wie ich bisher gewohnt war, die Ordnungen Gottes und der Welt anzusehen, kann ich allerdings eheliche Verbindungen verschiedener Stände, namentlich des Adels mit dem Bürgerstande, nicht billigen. Darum möchte ich allen jungen Leuten die äußerste Vorsicht im Umgang anrathen. Wenn aber die Sache schon so weit gekommen ist, daß durch ein starres Festhalten an diesem Grundsatz Herzen in Gefahr sind, gebrochen zu werden, so wäre ich gewiß der Letzte, der zu solcher Consequenz rathen möchte.

Ob dieß nun im vorliegenden Fall sich also verhält, möchte noch einer genaueren Untersuchung unterliegen. Abgesehen von allem Lockenden der äußeren Verhältnisse wird freilich schwerlich das freie Herz eines jungen Mädchens den beständigen Aufmerksamkeiten eines so liebenswürdigen jungen Mannes, als Eugen ist, lange widerstehen können; aber nur, wenn sie bemerkt, daß diesen Aufmerksamkeiten ein wirklich tiefes Gefühl zu Grunde liegt, daß sie, so zu sagen, nur der unfreiwillige Ausdruck für jenes sind, ist zu vermuthen, daß bei einem so entschiedenen Charakter, wie Maria hat, eine mächtige und dauernde Neigung daraus erwächst. Es wäre demnach meines Dafürhaltens jetzt zuerst zu ermitteln, ob Eugen's Liebe zu Maria wirklich so felsenfest ist, daß er Bereitwilligkeit genug zeigt, ihr jedes Opfer zu bringen. Die beste Probe hiezu scheint mir, gnädige Frau, durch die testamentliche Verordnung Ihrer seligen Frau Mutter in Ihrer Hand zu liegen. Sie werden Eugen ohne Zweifel damit bekannt gemacht haben, oder es wenigstens thun. Schlägt er diesen sehr bedeutenden Verlust gar nicht an, so steht die Sache gefährlich,

denn in der Regel ist Eugen kein solcher Enthusiast, der über seine Wünsche hinaus gar keine Vernunft mehr sieht. Findet er aber diese Verordnung sehr bedenklich, sinnt er auf Auswege, wie sie etwa zu umgehen wäre, knüpft er überhaupt Unterhandlungen zwischen dem Testament und seiner Liebe an, dann glaube ich nicht, daß ihn eine Trennung von Maria für immer unglücklich machen würde, aber nur wäre es dann für diese wünschenswerth, ja Pflicht der Menschlichkeit, daß Eugen Grünthal bald verließe. Vielleicht läßt er sich dazu bewegen, und ich überlasse mich gern der Hoffnung, daß es auch für die Herzensruhe Maria's noch nicht zu spät sei.

Entschuldigen Sie, gnädige Frau, meine Ausführlichkeit mit dem Eifer, Ihnen hier wie überall, wo es in meinen Kräften steht, mit dem redlichsten Herzen zu dienen, und genehmigen Sie die Versicherung der ausgezeichneten Hochachtung, mit der ich bin

Euer Hochwohlgeboren
unterthänigster Diener
Hermann Jäger.

Dreiundsechzigster Brief.

Eugen an Frau von Strahlenau.

Meine geliebte Mutter!

Gewiß, es ist nur Ihre zärtliche Sorgfalt, die einer Sache eine Wichtigkeit verleiht, die es nicht in diesem Grade verdient, und Befürchtungen in Ihnen erweckt, zu denen kein Grund vorhanden ist. Ein leicht hingeworfener Scherz, den ich mir in Beziehung auf Maria gegen Anna erlaubte, wurde von Ihnen und dieser gleich so ernsthaft behandelt, daß ich dadurch auch wieder mich zu ernsteren Erklärungen genöthigt sah, aus denen Sie abermals mehr folgerten, als dadurch gesagt werden wollte.

Es ist zwar wahr, das muß ich wiederholt bekennen, Maria ist ein so vorzügliches Wesen, wie es gewiß wenige gibt, und daß die Achtung und Verehrung, die ihre trefflichen Eigenschaf-

ten Jedem, der in ihre Nähe kommt, abnöthigen, bei einem jungen Mann meiner Art leicht auch in ein anderes Gebiet, das der Liebe, hinüber streifen können, wer wollte das leugnen? Aber deßwegen dürfen Sie durchaus noch keine Sorge tragen, daß ich dem Glanz unseres uralten Hauses einen Flecken durch eine Heirath mit Maria — wahrhaftig ein Flecken, der es nicht beschimpfen würde! — anhängen wolle. Ich denke nicht an's Heirathen und eben so wenig kann Maria ein solcher Gedanke kommen, da ich mir in dieser Beziehung nicht die geringste Unvorsichtigkeit zu Schulden kommen lasse. Sie ist mir unendlich theuer, das wird sie wohl merken, so wie ich vollkommen überzeugt bin, daß sie mich gern um sich sieht. Das ist aber auch Alles. Warum sollte ich mir die paar Monate meines Hierseins mit Hirngespinnsten verbittern, oder gerade jetzt den Ort verlassen, wo er anfängt mir recht lieb und angenehm zu werden? Gewiß, meine liebe Mama, Sie sehen es für zu wichtig an. Beruhigen Sie sich hierüber. Unrecht würden Sie mir jedoch thun, wenn Sie glauben sollten, nur die Testamentsklausel halte mich von dem von Ihnen befürchteten Schritt zurück. Nein, das ist nicht der Fall. Daß sie ihn nicht befördert, ist richtig, und ich würde mich allerdings wohl besinnen, die prächtigen Ländereien ohne Weiteres meinem kleinen Vetter, dem blonden Adolph, der wahrscheinlich der Erbe wäre, in die Hände zu spielen, aber bestimmen ließe ich mich durch den Besitz von Mehr oder Weniger nicht; vielmehr läge mir daran, durch eine Verbindung dieser Art Ihnen, meine theure Mutter, zu mißfallen, und mir dadurch eine Undankbarkeit gegen Ihre treue und mütterliche Liebe zu Schulden kommen zu lassen.

In der Hoffnung, es sei mir gelungen, Sie vollkommen zu beruhigen, grüße ich Sie und mein liebes Annerl viel tausend Mal und bin mit der kindlichsten Ehrerbietung

Ihr gehorsamer Sohn
Eugen v. St.

Ich bitte auch meine alte Geliebte, die Gräfin Buchwald, zu grüßen und sie zu ermahnen, doch ja bei den günstigen Gesinnungen gegen ihren Liebling zu verbleiben.

Vierundsechzigster Brief.

Maria an Tante Elise.

Geliebte Tante!

Es wird zu Deiner Beruhigung dienen, wenn ich Dir sage, daß es mir gegenwärtig besser geht: ich bin ruhiger, zufriedener. Dennoch ist mir die Aussicht, die mir Deine gütige Einladung eröffnet, einige Zeit in Deiner Nähe zu leben, äußerst erfreulich. Ich habe auch dem lieben Vater meinen Wunsch schon vorgebracht. Die Bewilligung desselben kostet ihm freilich ein Opfer, aber dennoch will er mir meine Bitte gewähren, nur, das sehe ich selber ein, werde ich mich noch gedulden müssen, bis die Gartenarbeit vorüber ist und kein nöthiges Hausgeschäft meine Gegenwart erfordert. Ob der liebe Vater auch Julchen zugleich entbehren mag, bezweifle ich, allein 8—14 Tage kann ich sie Lene, die achtsam und gutmüthig ist, schon allein überlassen, und länger werde ich den lieben Vater doch nicht verlassen dürfen.

Unterricht könnte ich freilich noch in gar Mancherlei gebrauchen, aber das ist für jetzt nicht möglich. Ueberdieß habe ich in weiblichen Handarbeiten an Gabriele die beste Lehrmeisterin; auch hat mir unser lieber Pfarrer versprochen, mir auf den Winter für passende Bücher zum Lesen zu sorgen und mir einige Anleitung in Geographie, Geschichte, Literatur u. s. w. zu geben. Er will sich selbst dadurch die Einsamkeit versüßen, die seiner abermals wartet, da Hermann den Pacht eines Guts drei Stunden von hier wahrscheinlich übernehmen wird. Fremde Sprachen zu erlernen kann mir natürlich nicht einfallen; es wird aber in meinen Verhältnissen auch nicht nöthig sein. Das Bischen Französisch jedoch, das ich noch aus der Stadt mitgebracht habe, gedenke ich künftigen Winter auch wieder durch Lesen zu üben; die Fälle sind doch gar zu häufig, welche die Kenntniß dieser Sprache oder nur auch das Verstehen derselben als wünschenswerth erscheinen lassen.

Meinen Pinsel lasse ich diesen Sommer über auch nicht liegen. Nach dem Rath Hermann's habe ich Versuche gemacht,

Blumen nach der Natur zu malen und dieß ist mir nicht nur ziemlich gut gelungen, sondern hat mir auch so große Freude gemacht, daß ich fast alle freie Zeit darauf verwandte und jetzt auch schon eine kleine Sammlung habe, aus der ich auf den Winter Bouquete nach meinem Geschmack zusammen zu setzen versuchen will. Für heute lebe wohl, geliebte Tante! Vater und Julchen grüßen Dich, sowie

Deine dankbare Nichte
Maria.

Fünfundsechzigster Brief.

Emilie an Maria.

Dank Dir, Maria, Dank Dir, Du liebes, herrliches Mädchen, für Deine Offenheit, die mir gestattete, so ganz in das Innerste Deines Herzens hinein zu schauen. Ich wiederholte mir auch alle die Scenen des für Dich so denkwürdigen Tages und begleitete Dich Schritt vor Schritt dabei. Ich betete mit Dir, ich hoffte mit Dir, ich weinte mit Dir, aber scherzen und lachen am Ende — das konnte, das wollte ich nicht mit Dir!

Ja, theure Maria, wir haben die Rollen gewechselt: ich, die Lachlustige, konnte kaum begreifen, wie Dir's, der Gefühlvollen, möglich war, unmittelbar nach dem, was und wie zwischen Dir und Hermann gesprochen worden ist, mit Eugen zu lachen und zu scherzen, und dann wunderst Du Dich noch, daß Hermann verstimmt, am Ende traurig war? Du nimmst für bekannt an, er liebe Dich nicht — es mag sein: denke Dir aber auch einmal das Gegentheil, oder wenigstens, er habe an jenem Abend angefangen Dich zu lieben: wie mußte ihn Dein Betragen verletzen? O Maria! warum opferst Du einem falschen Schein die Wahrheit auf? Ich weiß, ich kenne Dich zu gut: Dein eigenes Gefühl empörte sich gegen Dein Verfahren, aber Du unterdrücktest dieses nur, um Dir vor Hermann keine Blöße zu geben, und in der That, dadurch hast Du Dir eine gegeben. Schon daß Du gegen Gabriele als eine so warme Vertheidigerin Eugens auf-

tratst, wunderte mich; sollte dabei nicht ein wenig Eifersucht im Spiele sein? Prüfe Dich einmal, liebe Maria: Gabriele ist Dir ein Dorn im Auge! Und diese Vertheidigung, zusammengestellt mit der Aufmerksamkeit, die Du nachher Eugen bewiesen, was mußte sie Hermann glauben lassen? Gewiß nichts Anderes, als Du wollest Dich, nach eitler Mädchen Sitte, von dem galanten Baron eine Zeit lang zum Besten halten lassen! Und sollte er da nicht traurig sein, nur als Freund, als Mensch, als Christ? nicht als Geliebter.

O Maria, warum bleibst Du nicht einfach und wahr? Wenn meine Maria sich zeigt, wie sie ist, so kann sie nur gewinnen, aber so wie sie eine Rolle übernimmt, ist sie verloren.

Ich erstaune über mich selbst, während ich meinen Brief überlese, daß ich es wage, Dir Alles so frei heraus zu sagen, denn obschon ein Jährchen älter als Du, weiß ich mich doch wohl gegen Dir zu bescheiden; allein schweigen darf treue Freundschaft da nicht, wo ihre Stimme Gutes zu stiften hofft, und wer weiß es besser als Du, meine Geliebte, daß Alles, Alles nur aus Liebe geschieht! Und nun nur noch ein Wort! Du bist so vorsichtig gegen Hermann, Deine wahren Gefühle zu verbergen; aber Eugen auf falsche Vermuthungen zu leiten scheinst Du mir nicht so genau zu nehmen, und Du mußt doch so gut als ich wissen, daß die jungen Herren unserer Zeit — vielleicht aller Zeiten — gleich geneigt sind, die geringste Auszeichnung, die ihnen ein hübsches Mädchen erweist, für einen kleinen Triumph zu halten. Darum hüte Dich ja: opfere nicht dem leichtsinnigen Eugen den edeln Hermann auf!

Sieh, was ich dagegen eingezogen bin! Ich sitze ganze Abende bei meinem guten, alten Professor und lasse mir in seiner langweiligen Manier erzählen: von den Pariser Festen, wie vor dreißig Jahren die Alliirten daselbst ihren Einzug gehalten, der schöne Kaiser Alexander an der Spitze, oder von Lützow's wilder Jagd und dem alten Vater Blücher, denn der Herr Nachbar rühmt sich, damals selbst als freiwilliger Jäger ein Stück zu Deutschlands Befreiung beigetragen zu haben. Da mag er wohl noch etwas flinker gewesen sein, sonst läge Deutschland

wahrlich noch in französischen Ketten und Banden. Bei diesen Unterhaltungen nun ist gar keine Gefahr, als höchstens die — des Einschlafens! Auch von seiner verstorbenen Nichte erzählt er mir viel: sie muß, noch so jung, doch eine sehr treue Mutter ihrer Kinder gewesen sein. Die armen Waislein!

Nun lebe wohl, theure Maria, und laß Dich nicht abschrecken, mir aufrichtig zu erzählen. Ich will das nächste Mal nicht wieder zanken; wird auch nicht nöthig sein.

Indessen drückt Dir von Herzen die Schwesterhand

Deine treue Emilie.

Sechsundsechzigster Brief.

Hermann Jäger an Julius Lindtheim.

Mein theurer Freund!

„Denen, die Gott lieben, müssen alle Dinge zum Besten dienen." O wäre ich nicht so ganz von der Wahrheit dieses Spruches durchdrungen, ich würde wirklich glauben, zu schwer, zu bitter sei die Aufgabe, die ich zu lösen habe.

Während ich allein Ruhe für mein Herz darin zu finden hoffte, daß ich alle Gedanken an Maria streng daraus verbannte, erhalte ich einen Brief von Eugen's Mutter, worin mir diese ihre Sorge mittheilt, daß ihr Sohn ein Mädchen von bürgerlichem Stande liebe, am Ende gar heirathen wolle, von der sie nicht einmal den Namen wisse, ihre vorzüglichen Eigenschaften aber nur auf die Schilderungen ihres von Leidenschaft verblendeten Sohnes hin glauben müsse. Sie fordert mich auf, ihr nicht nur die äußeren Verhältnisse, sondern auch ganz besonders das Mädchen zu beschreiben und ihr mit meinem Rath beizustehen, wie der Sache vielleicht noch abzuhelfen wäre. Denn außer der allgemeinen Mißbilligung einer solchen Heirath sei bei Eugen auch noch eine Testamentsverordnung zu berücksichtigen, nach welcher er seines großmütterlichen Vermögens, das sein eigenes übersteige, durch eine Verbindung mit einem Mädchen bürgerlicher Abkunft verlustig ginge.

Welch' eine Zumuthung für mich! Ich sollte Maria, meine innig geliebte Maria, beschreiben für einen Andern, der sie heirathen will! Heißt das nicht sich selbst das Todesurtheil sprechen? Und konnte ich denn anders als Maria vortrefflich schildern? Und wenn sie Eugen liebt, o wenn sie ihn nur halb so innig liebt, als ich sie, sollte ich nicht, statt abzuwehren, nach allen Kräften ihr Glück zu befördern suchen? Wäre es nicht der höchste Egoismus, dabei auch nur einen Augenblick an mich selbst zu denken? Aber verdient sie Eugen auch, weiß er sie zu würdigen, versteht er das Beste, Edelste in ihr zu lieben und zu schätzen? Und ist das herrliche Mädchen nicht der Gefahr ausgesetzt, in einer hochadeligen Familie als unerwünschter Eindringling angesehen zu werden?

O Maria, Maria, warum willst Du nicht im niedrigen Stande bleiben!

Ich schrieb der Baronin, was mir mein Gewissen zu schreiben gebot, aber von dem Verhältnisse selbst weiß ich um so weniger zu sagen, als Eugen noch nie mit mir davon gesprochen hat und die innerliche Gewißheit, die ich von der Zuneigung Maria's gegen Eugen habe, nur auf meinen eigenen Wahrnehmungen beruht, die nur gefühlt, unmöglich aber ausgesprochen werden können. Für Eugen's Liebe glaube ich in dem Testament eine erwünschte Probe zu sehen. Der Baron ist zwar nichts weniger als geizig, aber, an Luxus und tausenderlei Bequemlichkeiten gewöhnt, braucht er viel und mag sich nicht das Mindeste versagen, was er zu seiner Behaglichkeit für nothwendig erachtet. Aus diesem Grund schlägt er auch den Besitz eines großen Vermögens hoch an und seine Liebe für Maria muß wirklich einen für seine Natur ganz ungewöhnlichen Grad erreicht haben, wenn er im Stande wäre, einen solchen Verlust ruhig zu verschmerzen. Es wird sich nun zeigen, ob er die Probe besteht.

Ich bin noch in Hartstern, werde es aber in wenigen Tagen verlassen. Auch hier sind meine Aussichten trübe und niederschlagend. Den Pacht auf zehn Jahre zu übernehmen, daran ist kein Gedanke, denn nun erst habe ich mich durch eigene Anschauung überzeugt, daß das Gut zwar vortrefflich gelegen, aber von Grund

aus vernachlässigt ist und nur mit bedeutenden Kosten hergestellt werden kann. Herr von Hartstern ist aber nicht gesonnen, Etwas dafür zu thun, und so wird es am Ende besser sein, das ganze Anwesen dem Verkauf auszusetzen. Sollte er sich dazu entschließen, so habe ich ihm versprochen, die Besorgung der Geschäfte so lange zu übernehmen, bis sich ein solider Käufer zeigt, so wie er mir auch die Oberaufsicht über seine zwei liebenswürdigen Kinder, einen Sohn von vierzehn und eine Tochter von zehn Jahren, die im Lande in Pensionen zurückbleiben, anvertrauen will. Herr von Hartstern kann dann beruhigt seine Reise unternehmen, aber ich bin eben abermals heimathlos! Doch Gott wird sorgen, ist's nicht heute, ist's doch morgen!

Bald komme ich zu Dir: am Herzen der Freundschaft will ich Linderung suchen für die Wunden, die mir die Liebe schlug. Lebe wohl!

Dein Hermann.

Siebenundsechzigster Brief.

Maria an Emilie.

Etwas Gutes, meine geliebte Emilie, muß doch noch an mir sein, weil ich mich so willig von Dir zanken lasse, denn bekanntlich ist nicht Der der wahrhaft Bescheidene, der das Lob, sondern Derjenige, welcher den Tadel bescheiden aufnimmt, und sieh — ich demüthige mich ganz unter Deine Strafpredigt. Ja, theure Emilie, ich demüthige mich freilich unter sie, weil mein eigenes Gewissen mich überzeugt, daß Du vollkommen Recht habest. Nur gegen den letzten Punkt sträube ich mich. Es ist wahr, ich zog Eugen vor, ich will nicht sagen, um Hermann zu ärgern — eine solche Niedrigkeit wirst Du mir nicht zutrauen — aber doch, um gleichgültig gegen ihn zu scheinen; allein der flatterhafte Eugen wird sich aus diesem Vorziehen so wenig machen, als ich mir aus seinen Aufmerksamkeiten, und jetzt ist vollends alle Veranlassung zu solchen Irrungen verschwunden: Hermann hat uns seit gestern verlassen!

Vorerst beabsichtigt er eine kleine Reise zu seinem Freund Lindtheim und dann wird er auf unbestimmte Zeit nach Hartstern gehen, um dort in der Abwesenheit des Eigenthümers die Verwaltung des Gutes zu übernehmen.

Hermann's Abschied war anfangs kalt, abgemessen; als er aber meinem Vater die Hand gab, schien es mir, seine Augen füllten sich mit Thränen. Er nahm schnell Julchen auf die Arme und drückte ihr lebhaft einen Kuß auf die Stirne. Das Kind weinte — es hat ihn sehr lieb. Gegen mich war er ernst, fast feierlich, mir war es auch nicht heiter zu Sinne. Der Vater aber begriff uns Alle nicht und meinte: da brauche es nicht viel Abschied! er denke, Hermann werde uns so oft besuchen als sonst: drei Stunden seien ja gar keine Entfernung. Hermann seufzte und stammelte endlich eine Entschuldigung hervor: das Gut bedürfe vieler Verbesserung, wobei seine beständige Gegenwart erforderlich sei u. dergl. Kurz, er versprach nicht so bald wieder zu kommen. Ich glaube es wohl: er ist froh, von dieser Spannung befreit zu werden! An mir war es natürlich nicht, ihn um einen Besuch zu bitten, und so schieden wir. O Emilie!

Der liebe Vater war durch den Abschied doch ganz weich geworden. Er nahm meine Hand und sagte, als Hermann das Zimmer verlassen hatte: in dieses Biedermannes Hand möchte ich einst die Deinige legen, mein Kind, dann könnte ich ruhig sterben! Jetzt stürzten meine schon lange mit Mühe zurückgehaltenen Thränen gewaltsam hervor, ich küßte seine Hand und brachte nichts hervor, als: o mein Vater: dann verließ ich das Zimmer — mein Herz war zu bewegt. Noch nie hatte mein Vater diesen seinen alten Wunsch gegen mich ausgesprochen, als jetzt in diesem Augenblick, der jede leise Hoffnung der Erfüllung raubt! Denn offenbar geht Hermann nur nach Hartstern, um jeden Gedanken daran abzuschneiden. Ich eilte auf mein Zimmer, mich dort nach Herzenslust auszuweinen.

Ein kleines versiegeltes Paketchen lag auf meinem Arbeitstisch. Ich ergriff es; die Aufschrift war an mich von Hermann's Hand! Herzklopfend eröffnete ich es. Eine Flachsblüthe fiel mir entgegen. Ach, diese Flachsblüthe, ich kannte sie wohl! Ich hatte

sie einst auf einem Spaziergang ohne besondere Bedeutung gepflückt. Eugen in seiner neckischen Weise schalt die Blüthe des Flachses unbedeutend, ja fast verächtlich; ich nahm sie gegen seine Schmähungen in Schutz und erklärte sie endlich, da ihre Schönheit auf einem tief sittlichen Grunde ruhe, für meine Lieblingspflanze. Diese Aeußerung, die ihm die Prosa selber zu sein schien, belustigte Eugen vollends ungemein; Hermann aber, der dem Streit nur lächelnd zuhorchte, lobte die Zartheit der Blüthe und bat mich darum, um sie nachzuzeichnen. Ich überließ sie ihm und dachte natürlich nicht mehr daran. Hier war sie nun getrocknet, wohlerhalten. Ach, er wollte auch das zarte Pflänzchen nicht mehr um sich dulden, das ihn an die Geberin mahnen konnte!

Unter der Blüthe lag diese Parabel, deren Abschrift Du hier erhältst!

Die Flachsblüthe *).

Im Osten begann kaum die Sonne sich zu erheben, als schon die Mutter, ihr Mägdlein an der Hand, nach der waldigen Höhe pilgerte, von welcher des Glöckleins heller Feierklang Frieden des Herrn zum Thal hinab trug.

Hinter dem mit Epheu bekränzten Gemäuer schaute freundlich die Zelle hervor, in üppiger Fülle von Blumen und Früchten umrankt, und melodisch begrüßte die Wandernden das Murmeln des moosbewachsenen Brünnleins.

Aber was das Auge fesselte, das war der Eremit, der Greis, in dessen Seele die Frische eines ewigen Frühlings zu leben und den Stürmen zu trotzen schien, obgleich sie seine Wangen gebleicht und die Haare seines Scheitels zerstreut hatten. Er ertheilte täglich Ermahnung, Trost und Rath Vielen, die zu ihm wallten, denn endlos schöpfte er aus dem großen Gottesbuche der Natur, welche für ihn Schlüssel und Sinnbild war zu dem geschriebenen Buche Gottes, das Geist ist und Leben.

Zu ihm trat die pilgernde Frau. Ehrwürdiger Vater, be-

*) Diese, sowie die nachfolgende Parabel sind Proben aus der Feder einer jungen Freundin der Verfasserin.

gann sie, wisset Ihr noch, wie ich als Mädchen, von meinem Vater Euch zugeführt, Euern Segen empfing? Er hat sich gut an mir bewährt: ein treuer Gatte ward mein und täglich lieblicher entfaltet sich mir die Blume des Glückes in meinem Kinde. Nun bin ich gekommen, Euch zu bitten, ihm zu thun, wie Ihr mir gethan, und mein Mägdlein zu segnen!

Freundlich beschaute der Greis das rosige Mägdlein, deß leuchtende Blicke eben an der Schönheit eines blühenden Flachsbectes hingen. Mit welchem Wohlgefallen, sprach er zur Mutter, das Auge Eurer Tochter auf meinem Flachse ruht! Seht auch Ihr ihn an, denn es hängt der Frauen Herz treu an dieser Pflanze.

Betroffen, ja fast unzufrieden über die Theilnahmlosigkeit des Greises für ihre fromme Bitte richtete sich das Auge der Mutter unwillkürlich dahin, wo die Blicke ihres Kindes weilten. Aber welche Frau vermöchte bei solchem Anblick ihre geschäftige Phantasie zu beschränken, welche in einem Moment spinnet, webet, bleichet und das Auge ergötzt an den blendend weißen Linnen, dem köstlichen Kern ihres Haushalts. Wer will's unserer Mutter verargen, wenn auch an ihrer Seele dieß Bild vorüberflog, die Wolken verjagend, welche auf der fast noch glatten Stirne sich eben zu sammeln begonnen.

Lächelnd betrachtete Beide der Greis; er kannte zu gut das Herz des Weibes, um nicht leicht zu ermessen, was dasselbe bewegte. Daher faßte er auch des Mägdleins Hand und sprach: Die Liebe der Frauen fast ohne Ausnahme zum Flachse — meinst Du, sie gehe einzig aus dem Nutzen hervor, den er ihrem Hause gewährt? Nein, tiefer suche den Grund dieser Liebe! Liegt er nicht in der geheimen Sympathie des weiblichen Wesens mit dieser Pflanze? Schaue sie an, zart von Gestalt und von Farbe, wie lieblich glänzt sie Dir gebadet im krystall'nen Thaue! Mahnt dieser Anblick Dich nicht an weibliche Zartheit und Reinheit?

Sieh! getragen vom grünen Stengel öffnet sich die Blüthe gerade aufwärts dem Himmel — das Bild kindlich gläubiger Hoffnung: auch sie schaut gerade nach Oben!

Still winkt Dir das lieblichste Blau. Das Auge genießt

stets mehr, je länger es anschaut. Blüht nicht so auch Sanftmuth und Treue?

Es biegt und schmiegt sich der weiche Stengel, und wenn am Mittag hoch die Sonne steigt, schließen sich neigend die Blättchen der Blüthe. Die Liebe auch schmiegt sich und fügt sich, gern beugt sich die Demuth dem Höchsten! Aber laß Stürme brausen, Blitze zucken: sie mögen Bäume zittern, Aeste krachen machen — die zarte Pflanze brechen können sie nicht. Dem leisesten Lüftchen sich beugend, vermag das Toben der Elemente sie nicht zu zerstören. Erkennst Du hier nicht die Kraft und die Hoheit der ächt weiblichen Seele? Auch sie wird erprobt in den Stürmen des Lebens. Darum, meine Tochter, bewahre diese Blüthe als das Symbol wahrer Weiblichkeit!

Möge jeder blühende Flachs forthin getreu Dein Bild in sich spiegeln, so wird hier schon die Erde, dort ewig der Himmel Dir lächeln.

So der Greis. Betend erhob sich sein Auge, indeß dem der Mutter Zähren inniger Rührung entströmten; aber schweigend küßte das Mägdlein des Alten segnende Hand und tief im Herzen bewahrt es die Worte.

Jahre zogen dahin. An jener Stelle erhebt sich ein frischer Hügel; Thränen der dankbaren Rührung benetzen ihn: sie entfließen dem Auge der lieblichsten Jungfrau, die auf dem Grabe knieet, und schauen wir durch das weinende Auge tiefer hinab in das Herz, so finden wir wieder verklärt auf edlerem Grunde — die Blüthe des Flachses.

* * *

Sieh, Emilie, diese Worte sind das letzte Andenken des edeln Mannes! O, wird auch meine Seele den Stürmen des Lebens widerstehen, wird nicht das Herz brechen unter denselben? Und weiß er denn, wie unglücklich ich bin!

Leb' wohl, meine Emilie.

Deine Maria.

Achtundsechzigster Brief.

Frau Baronin von Strahlenau an Hermann Jäger.

Verehrter Freund!

Sie haben meine Hoffnung nicht getäuscht; Sie haben meine Fragen mit einer Umsicht und Gründlichkeit beantwortet, wie ich es von Ihnen, dem biedern und redlichen Freund unseres Hauses, erwarten konnte. Ich danke Ihnen von ganzem Herzen für die Beruhigung, die Sie mir dadurch gegeben haben.

Indessen scheint die Sache nach mehrerlei Beziehungen eine andere Gestalt zu gewinnen.

Von Eugen erhielt ich nämlich einen Brief, nach welchem er eine ernstliche Gefahr sowohl für sich als für das Mädchen nirgends erblicken will. Er meint vielmehr, nur ich habe seinen Worten eine Wichtigkeit verliehen, die sonst von Niemand darauf gelegt werde. Er bleibe zwar dabei, daß das Mädchen alle Vorzüge habe, allein deßwegen müsse er sie doch nicht heirathen, auch denke sie gewiß noch viel weniger daran u. s. w. Ob dieß Alles nur mir zur augenblicklichen Beruhigung gesagt ist, ob Eugen über sich selbst und die Stärke seiner Leidenschaft sich täuscht, oder ob diese Rückschritte gar Wirkungen der Testamentsverordnung sind, gegen welche Meinung er sich aber ernstlich zu verwahren sucht, weiß ich nicht, aber jedenfalls glaube ich, Gewaltsmaßregeln würden für den Augenblick die Sache nur verschlimmern, und so denke ich, wollen wir noch eine Zeitlang zusehen, welchen Gang sie ferner nimmt. Ueberdieß kommt von meiner Seite noch eine weibliche Schwäche in's Spiel, die mich in Gefahr setzt, meinen Grundsätzen hinsichtlich der Mißheirath eine Bresche beizubringen. Gewisse schmerzliche Jugenderinnerungen machen mir diese Maria besonders werth, und es hätte kaum Ihrer so äußerst günstigen Schilderungen von ihr und ihrer Familie bedurft, um eine Liebe in mir gegen das Mädchen zu erwecken, die wohl fähig wäre, die engen Schranken der Standesvorurtheile niederzureißen und sie als eine geliebte Tochter zu empfangen. Doch wäre hier leicht ein Irrthum möglich!

Empfangen Sie, mein verehrter Freund, noch einmal meinen herzlichen Dank, nebst den freundlichsten Grüßen von Anna, und seien Sie der wohlwollendsten Gesinnungen versichert von

Ihrer mütterlichen Freundin
Natalie von Strahlenau.

NS. Nicht darf ich vergessen, daß Sie der Verwalter herzlich grüßen läßt. Er ist so ziemlich wohl und stets in voller Thätigkeit.

Neunundsechzigster Brief.

Anna von Strahlenau an ihren Bruder Eugen.

Du rühmtest Dich immer der besondern Gunst der Damen! Nun ja, Fortuna ist eben auch eine Dame, deßhalb ist sie Dir hold, denn was ich Dir neulich eigentlich nur im Spaß geschrieben habe, ist wahr geworden. Die alte Gräfin Buchwald ist gestorben und hat Dir das reizende Schlößchen Braunau mit den es umgebenden Gütern vermacht. Kurz vor ihrem Tode lief die Nachricht ein, daß ihr sauberer Enkelsohn auf einem afrikanischen Schlachtfeld den Tod der Ehre gefunden habe. Mit diesem ist der Stamm erloschen, und da die Gräfin freie Macht über die Verfügung ihres Nachlasses hatte, so hielt sie ihr oft gegebenes Wort und setzte Dich zum Haupterben ein!

Ich wollte die Erste sein, die Dir diese angenehme Nachricht überbrächte und hoffe, als Trinkgeld dafür weisest Du mir ein namhaftes Sümmchen für meine Armen an.

Komm jetzt nur bald und nimm dein neues Besitzthum in Augenschein! Wir haben ohnehin gehofft, Du werdest den Winter in Strahlenau zubringen. Was willst Du in Grünthal machen, wenn der Forst nicht mehr grün ist? Komm doch zu uns, die Mutter wünscht es dringend und ebenso

Dein Annerl.

Siebenzigster Brief.

Maria an Emilie.

Ich habe Dir lange, lange nicht geschrieben, meine geliebte Emilie! Allein was sollte ich Dir auch sagen — es gleicht fast ein Tag dem andern; wir leben sehr still. Sogar Strahlenau sahen wir eine Zeit lang viel seltener als früher. Er kam immer spät nach Haus und verließ dasselbe oft schon vor dem Frühstück. Auch war er ganz gegen seine Natur einsylbig und wenig heiter. Es schien mir, Nachrichten, die er von Haus empfing, waren nicht erfreulicher Art. Doch diese Periode ist nun vorüber, er kommt jetzt fast regelmäßig zum Nachtessen, zeigt dieselbe Offenheit wie sonst, nur die Munterkeit, die oft fast bis an Leichtfertigkeit streifte, hat er nicht mehr: er ist stiller, oft gedankenvoll.

Obgleich diese Veränderung eigentlich eine vortheilhafte genannt werden kann, so würde ich, aufrichtig gestanden, seinen Abschied doch gerne sehen, denn ich weiß nicht, wie es kommt, seine Nähe hat seit einiger Zeit etwas sehr Beängstigendes für mich. Statt dessen scheint er Einrichtungen zu treffen, den Winter in Grünthal zuzubringen. Aber was will er hier? Im Wald hat er jetzt nichts mehr zu thun, da er das ganze Forstwesen ohnehin nur zum Spaß betreibt, Hermann's Gesellschaft fehlt auch, und der liebe Vater, obschon er ihm sehr gut ist, scheint doch oft halb und halb zu bereuen, den Baron in's Haus aufgenommen zu haben. Auch der Pfarrer ist mit der Verlängerung seines Aufenthalts nicht zufrieden. Glaubt etwa er und der Vater, Eugen sei es, der ihre Plane vernichtet und Hermann verjagt habe? O gewiß nicht! Hermann hat ein großes Herz, einen edeln Geist — die kleine, unbedeutende Maria konnte ihm nicht genügen, das fühle ich jetzt wohl. Ich darf ihn auch keiner Täuschung anklagen; er hat mir von Anfang an nie den Liebhaber, kaum den Freund gezeigt, und wenn ich nun bittere Schmerzen der Trennung fühle, so werden diese noch geschärft durch den stillen Vorwurf, daß ich mein Herz nicht besser gehütet, daß ich von Anfang an nicht kindlicher den lieben Gott bat, mir eine Neigung

bekämpfen zu helfen, die nur von meiner Seite ausging und schon deßhalb unrecht war. Ja, dieß tief beschämende Bekenntniß und alle meine stillen Leiden sind eine gerechte Strafe dafür. Niemand, Niemand darf ich einen Vorwurf machen als nur mir selber!

O liebe Emilie, wie bitter sind die Erfahrungen, durch die wir die Verderbtheit unseres Herzens und unser inneres Losgerissensein von Gott, so oft und so viel wir ihn auch im Munde führen, erkennen müssen, aber wie heilsam sind sie uns!

Wie viel Eigenliebe, wie viel Hochmuth, wie viel Eitelkeit und Selbstsucht steckt in mir! Aber das Alles wäre mir verborgen geblieben, hätte mich Hermann geliebt — und ich wäre glücklich geworden. Verachtet mußte ich werden und verschmäht von ihm; da zeigten sich erst die Tücke meines Herzens. Ja, auch Gabriele war ein geheimes Opfer derselben — ohne es mir selbst einzugestehen, beneidete ich sie, grundlos wahrscheinlich, aber wenn auch Hermann die bessere, frömmere Jugendfreundin mir vorzieht, wo ist das Recht, sie zu beneiden und anzufeinden? Ich habe ihr es längst im Stillen abgebeten und will durch doppelte Liebe mein Unrecht ihr vergüten. Sie hat den Jugendfreund ungern scheiden sehen, doch ist sie still und ergeben wie immer; auch glaube ich, daß sie nur Gefühle der reinsten Freundschaft für Hermann empfindet.

Und nun zum Schluß noch eine frohe Hoffnung: bald nämlich, bald hoffe ich Dich, geliebte Emilie zu sehen. Ein Reischen zu der lieben Tante bringt mich Dir näher, und schon hat mir der liebe Vater erlaubt, einige Tage meines Urlaubs zu einem Umweg zu Dir benützen zu dürfen. Unaussprechlich freut sich darauf

Deine treue Maria.

Einundsiebenzigster Brief.

Eugen an Frau von Strahlenau.

Jetzt, meine liebe Mutter, jetzt komme ich bald, jetzt komme ich sogleich zu Ihnen! Vielleicht schon in acht, vielleicht in vierzehn Tagen. O meine Mutter, was habe ich gethan und wie empfindlich bin ich dafür gestraft worden! Ach hätte ich Ihrem weisen Rathe gefolgt und mich schon lange, lange von Grünthal verabschiedet! Jetzt habe ich es verlassen, aber beschämt, verschmäht, zurückgewiesen von Derjenigen, die ich so unaussprechlich liebte, um deren Besitz mir kein Opfer zu groß war. Maria, das einfache, besitzlose Bürgersmädchen, schlägt die Hand des reichen Cavaliers aus — welche Beschämung!

Um ganz die Wahrheit zu gestehen: ich habe Sie, liebe Mama, getäuscht, mitunter auch mich selbst. Maria zu verlassen schien mir unmöglich, und doch als Mann von Ehre blieb mir nur dieser Weg oder — sie zu heirathen übrig; das sah ich selbst ein. An Maria's und des Vaters Einwilligung zu letzterm glaubte ich nicht zweifeln zu dürfen: allein ich selbst sträubte mich gegen diesen Gedanken. Einmal wollte ich nicht wider Ihren Willen handeln, und dann, aufrichtig gestanden, war mir die Testamentsklausel, überhaupt die Schwierigkeiten, die eine Mißheirath mit sich bringen, höchst widerlich. Während ich so in mir selbst hin- und herschwankte, kamen Ihre und Anna's Briefe, die dringende Aufforderungen zur Heimkehr enthielten. Ich wollte ihnen folgen, aber es war mir unmöglich, und nun suchte ich Sie sowohl als mich selbst mit einer erzwungenen Ruhe zu täuschen, indem ich beschloß, den Winter über hier zu bleiben, mich von Maria möglichst entfernt zu halten und der Zeit die Entwicklung der Sache zu überlassen. Welche Schwäche! Wo Vernunft und Ehre so laut und klar sprechen, brauchen wir nicht die langweilige Zeit und den Zufall zu Vormündern unserer Handlungen!

Ich blieb, aber mit unruhigem Herzen. Es gelang mir nicht, mich ganz über den Gedanken an die Zukunft hinweg zu

setzen, und wie ein graues Gespenst tauchte stets die Frage vor mir auf: wie weiter? Ich verlor alle Heiterkeit und gute Laune. War ich entfernt, so zog es mich in ihre Nähe; war ich bei ihr, so erschrack ich selbst über meinen Unmuth und meine Zerstreutheit. Ob Maria meine Veränderung bemerkte, weiß ich nicht, doch schien es mir zuweilen, sie suche meine Gesellschaft nicht eben auf. Gewiß aber ist, daß der Justizrath meine Abreise gerne gesehen hätte und mein zweckloses Bleiben, wie er es offen nannte, nicht billigte. Trotz alle Dem erschien mir Maria täglich reizender. Auch sie hatte sich etwas verändert: sie war ernster als sonst, und oft bemerkte ich einen Zug von Schwermuth auf ihrem schönen Gesichte. Aber wie mild und freundlich war sie dabei! Mein Vorsatz, mich von ihr zu entfernen, trat natürlich je mehr und mehr in den Hintergrund.

So nahte sich der Herbst, und als die kühlere Jahreszeit und die längeren Abende die Familie im traulichen Stübchen um den warmen Ofen versammelten — ach, da genoß ich so glückliche Stunden, daß ich Erbschaft und Adel und Alles vergaß, und nur als einfacher schlichter Bürgersmann in ländlicher Zurückgezogenheit hätte leben mögen! Mehrmals stand ich auf dem Punkt, Maria Herz und Hand anzubieten, und nur der Gedanke an Sie, theuerste Mutter, hielt mich davon zurück.

Maria hatte schon längst eine Reise zu ihrer Tante vor. Ungern sah ich auch nur dieser kurzen Trennung entgegen und fast hielt ich es für ein Glück für mich, als der Justizrath erkrankte und die Reise verschoben werden mußte. Allein diese Krankheit gewann bald ein sehr ernstes Ansehen. Eine höchst gefährliche Entzündung brachte sein Leben in große Gefahr. Maria wich natürlich Tag und Nacht nicht von dem Krankenbette, und hier zeigte sich ihr Charakter, der in der Liebe eine Fülle von Kraft entwickelte, im hellsten Lichte. Wie erfinderisch war sie in Mitteln zur Erleichterung des Kranken, und wie beharrlich und unermüdlich in Ausführung derselben! Wie that sie dabei immer Alles zur rechten Zeit und doch wie ruhig und geräuschlos! Daß ich ihr die Krankenpflege zu erleichtern suchte, so gut ich konnte, ist natürlich. Mit ihr zu sorgen, zu pflegen, zu wachen, welch

ein Glück für mich! Und sie war so freundlich, so herzlich, so dankbar!

Die Krankheit, heftig in ihrem Auftreten, nahm einen schnellen Verlauf. Nach acht Tagen schon erklärte der Arzt die Gefahr für vorüber und in kurzer Zeit konnte der Patient das Krankenzimmer wieder verlassen.

Maria war wie neu geboren. Ihre Dankbarkeit gegen Gott und Menschen fand keine Grenze, und die wenige Hilfe, die ich ihr geleistet, lohnte sie mir durch herzliche Annäherung. Das täuschte mich, indem ich den Aeußerungen ihrer Dankbarkeit einen andern Sinn unterlegte.

Ihr Vater selbst trieb nun an der Reise zu ihrer Tante. Den Abend vor derselben war ich mit ihr allein im Wohnzimmer. Maria war sehr munter und gab mir im Spaß auf, Julchen, die eben durch das Zimmer sprang, in ihrer Abwesenheit gut zu beaufsichtigen und im Lesen und Schreiben zu üben. „Wollen Sie?" fragte sie lachend. — „O," sagte ich, ihre Hand ergreifend, „Alles will ich, was Sie wollen, theure Maria, aber auch noch viel mehr: denn ich will diese liebe Hand ganz und auf ewig und Ihr schönes Herz dazu!" — Sie erblaßte, zog ihre Hand zurück und sprach zitternd, aber sehr ernsthaft: „Herr von Strahlenau, darauf war ich nicht gefaßt!" — „O liebes, theures Mädchen," fuhr ich dringender fort, ihr Erschrecken günstig deutend, „geben Sie mir Antwort auf meine Frage: darf ich, darf ich mit ihrem Vater sprechen?" Ehe ich geendigt hatte, ehe sie mir antworten konnte, trat der Justizrath zur Thüre herein. Sie entfloh. „Nun oder nie!" dachte ich, „mein Loos muß entschieden sein!" Einfach und herzlich brachte ich dem Vater meine Bitte vor. Er hörte mich nach seiner Art ruhig und gelassen an. Dann sprach er, meine Hand mit Wärme ergreifend: „Herr Baron, ich danke Ihnen für Ihr Vertrauen, ich schätze es, nicht weil Sie ein Edelmann, sondern weil Sie ein Ehrenmann sind. Wir sind gewohnt, Sie zu achten und als Freund unseres Hauses anzusehen. Ob Sie meiner Tochter mehr als das geworden, weiß ich nicht, aber es sollte mir leid thun, denn bei aller persönlichen Achtung für Sie würde ich niemals meine Einwilligung zu einer

so ungleichen Verbindung geben. Sie sind der einzige Sohn eines altadeligen, sehr begüterten Hauses; meine Maria ist die einfache Tochter eines wenig bemittelten Beamten. Glauben Sie es, aus einer solchen, der gewöhnlichen Ordnung zuwiderlaufenden Ehe entspringt nichts Gutes, im Fall auch Ihre Familie mit Ihrer Wahl einverstanden wäre, woran ich aber zu zweifeln sehr geneigt bin. Was Freundschaft Ihnen zu leisten vermag, dazu sollen Sie uns stets freudig bereit finden, aber mehr verlangen Sie nicht — nicht um Ihrer, nicht um meines Kindes willen."

Diese Worte, mit solchem Nachdruck, mit solcher Entschiedenheit gesprochen, ließen mir keine Einwendung zu. Ich stand wie vom Blitz gerührt. Diese Antwort hatte ich nicht erwartet, „Herr Justizrath," brachte ich endlich hervor, „ist das Ihr letztes Wort, auch wenn Ihre Tochter mich liebt?" — „Es ist mein letztes, Herr Baron, es muß mein letztes sein: meine Grundsätze gestatten mir kein anderes. Ich wiederhole es: ich weiß nicht ob Maria Ihre Liebe erwidert, aber das weiß ich, daß sie ein gehorsames Kind ist. Gewiß," setzte er noch wärmer hinzu, „ich will Sie nicht kränken, sondern Sie retten vor Reue in späteren Jahren. Gedenken Sie dieser Stunde, Sie werden mir sie einst noch danken." — „Leben Sie wohl!" rief ich und rannte aus dem Zimmer. Zorn und Schmerz kämpften gewaltig um die Herrschaft in meinem Herzen. Nun erst fühlte ich, wie viel ich geboten hatte, welch' ein Opfer zu bringen ich fähig gewesen wäre. Und so mich zurückgestoßen sehen — o, es war entsetzlich! Und Maria? Hier fiel noch ein Lichtstrahl in meine Seele, vielleicht denkt sie doch anders als ihr Vater. Aber nach der unruhigsten Nacht meines Lebens hörte ich des Morgens fast vor Tag einen Wagen vom Hause wegrollen — es war Maria's Reisewagen.

Mit dem Frühstück brachte mir das Dienstmädchen ein niedliches Briefchen des Inhalts:

„Vor meiner Abreise reiche ich Ihnen freundlich die Schwester-
„hand und sage Ihnen ein herzliches Lebewohl! O, Eugen,
„nehmen Sie sie an ohne Bitterkeit. Ich war Ihnen eine
„treue, theilnehmende Freundin, diese bleibe ich Ihnen auch.

„Nach hohen Dingen strebte mein Sinn nie, nur in stiller „Verborgenheit zu leben ist mein Wunsch. Sie sind in „einen andern Wirkungskreis berufen; werden Sie glück„lich darin, indem Sie das Glück derer befördern, die „Gott in Ihre Hand gegeben hat. Der Herr halte stets „sein Auge über Ihnen offen! Noch einmal, leben Sie „wohl und lassen Sie mich sein und bleiben ihre Freundin

Maria Werner."

Nun war alle Hoffnung aus! Eiligst packte ich meine Sachen zusammen und wollte Wernern nicht wieder sehen. Schon stand ich auf der Hausflur, da sprang mir Julchen entgegen. Ach, dieses süße, liebliche Kind, der jüngere Abdruck Maria's! Ich hob sie zu mir auf und küßte sie. „Wissen Sie denn schon," fing sie weinerlich an, „daß Maria fort ist? Die Böse hat uns allein gelassen, aber jetzt," fuhr sie aufgeheitert fort, „darf ich bei Ihnen lernen und Sie singen mir auch das Liedchen von dem lustigen Postillon, das ich immer so gern höre!" Ach, dieses kindische Geschwätz, das alle Erinnerungen einer schönern Zeit in mir erweckte, löste meinen Zorn plötzlich in die bitterste Wehmuth auf. Mit nassen Augen trat ich in's Wohnzimmer. „Leben Sie wohl!" sagte ich und reichte Wernern die Hand, „ich kann nicht ohne Abschied scheiden!" — „Leben Sie wohl, Eugen!" sprach er und umarmte mich mit Herzlichkeit. „Gott lasse es Ihnen wohl gehen, Sie verdienen es! Vergessen Sie uns nicht!" Ich wankte hinaus. Johann kam eben mit einem Wagen aus der Stadt an — wir fuhren ab!

Den Pfarrer und Hermann noch zu sehen war mir unmöglich. Ich hatte Hermann's Warnungen verachtet — meine Beschämung soll er nicht wissen, darum schrieb ich ihm: das Erbe der Gräfin Buchwald so wie Ihr ausdrücklicher Wunsch habe mich zu einer schnellen Abreise bestimmt. Auch von dem Pfarrer habe ich mich schriftlich verabschiedet.

Ich fuhr der Schweiz zu, hoffend, die schöne Natur sollte den Sturm in meinem Innern beschwichtigen. Allein trotz den schönen Sonnentagen fängt auch sie an ihr Trauerkleid anzulegen und rings um mich her tönt das Echo eines wehmüthigen Lebewohls!

Nein, die Natur lebt nur für ein glückliches Herz, für ein trauriges ist sie todt! Ich komme zu Ihnen, liebste Mutter; Sie sind gut und mild, Sie werden mir verzeihen und mich trösten! Grüßen Sie mein Annerl. Mit der kindlichsten Ehrerbietung

Ihr Eugen.

Zweiundsiebenzigster Brief.

Edwin an Maria.

Liebe Maria!

Ich lief am Samstag Abend — eigentlich hatte ich nur auf den Sonntag Erlaubniß — ganz spät hieher, um Dich, liebe Maria, noch zu treffen. Aber als ich müde und matt ankam, warst Du fort, Julchen schon im Bett und der liebe Vater saß, in tiefen Gedanken sein Pfeifchen rauchend, im Dämmerlicht allein auf dem Sopha. Ich fragte nach dem Herrn Baron — auch dieser ist verreist. Ach, das war mir eine Trauerpost! Du weißt, wie gut er immer gegen mich war, wie er sich mit mir unterhielt, mich in den Wald mitnahm, auf seinem Fuchsen reiten ließ und mir die schönsten Bücher, Spiele u. s. w. schenkte.

Ich konnte seine Abreise fast nicht verschmerzen, auch der Vater ist sehr betrübt darüber. Warum ist er denn so schnell fort? Dir Maria, that er gern Etwas zu Liebe; Du hättest ihn bitten sollen, länger bei uns zu bleiben; er hätte es gewiß gethan!

Nach dem Nachtessen kam der Herr Pfarrer, aber die Herren sprachen eben allein mit einander und ich hatte Niemand. Du, liebe Maria, fehltest mir überall: es war mir ganz traurig, gar nicht wie zu Hause — ich wurde schläfrig und ging zu Bette.

Heute geht es etwas besser, weil Julchen da ist, aber sie hat auch entsetzlich Heimweh nach Dir und Eugen, und deßwegen schreibe ich Dir eigentlich, um Dir zu sagen, daß Du nur recht, recht sehr bald wieder kommen sollst. Nun lebe wohl! So eben kommt Hermann von Hartstern herüber, das freut mich sehr. Hermann verwundert sich auch, daß der Baron, ohne Abschied

von ihm zu nehmen, abgereist ist. Heute Abend muß ich wieder fort. Der liebe Vater und Julchen grüßen Dich und die liebe Tante herzlich, natürlich ich auch und bin

Dein Dich liebender Bruder
Edwin.

Dreiundsiebenzigster Brief.

Maria an Emilie.

Der alte englische Dichter Richardson läßt seine Clarissa schreiben, wenn diese einige Tage mit ihrer geliebten Herzensfreundin zugebracht hatte: „bei Anna gewesen — lauter Feiertage gehabt!" So geht es auch mir. O, ich habe viele, viele Feiertage genossen bei meiner geliebten Emilie, bei meiner guten Tante, die mich zuletzt noch hieher zurück begleitete. Jetzt muß ich wohl nach so vielen Sonntagen mir auch die Werktage wieder gerne gefallen lassen.

Dank Dir, beste Emilie, für alle Liebe, die Du mir erwiesen, danke auch Deinen lieben Eltern und allen Bekannten, die so freundlich gegen mich waren. Besonders vergiß nicht dem Herrn Nachbar mich zu empfehlen. Wie schade, daß dieser gute Mann nicht dreißig Jahre später auf die Welt gekommen ist, dann hätte doch meine liebe Emilie seiner treuen Anhänglichkeit unmöglich widerstehen können!

Es war die höchste Zeit, daß ich wieder hieherkam und wohl erkenne ich das Opfer, das mir der liebe Vater dadurch gebracht hat, daß er vierzehn Tage allein mit Julchen hauste. Nicht als ob ich einen allzu großen Werth auf mein Geschäft gelegt wissen wollte, so ist es doch natürlich, daß bei einer so kleinen Hausgenossenschaft ein fehlendes Glied eine merkbare Lücke verursacht, und dann fühlte sich das gute Julchen und am Ende doch auch die Haushaltung ziemlich verwaist. Nie hätte ich gewagt, Julchen so lange Lenen's Aufsicht allein anzuvertrauen, aber ich wußte, daß Gabriele und ihre Mutter sich des Kindes annehmen wollten und das haben sie auch treulich gethan. Dem

lieben Vater leistete sein alter, treuer Freund, der liebe Pfarrer, oft Gesellschaft, aber dennoch vermißt er den jugendlich frischen und muntern Geist Eugens viel mehr, als er nur selbst dachte. Und — soll ich Dir's gestehen, meine liebe Emilie? — mir fehlt er überall. Du weißt, ich habe ihn im engern Sinne des Wortes nicht geliebt, aber seine Heiterkeit, seine Gefälligkeit, die Art, wie er sich in die ganze Hausordnung zu schicken, wie er den lieben Vater zu behandeln wußte, kurz Alles zusammen machte ihn uns fast unentbehrlich. War er uns vor des lieben Vaters Krankheit sehr werth, so zog damals Dankbarkeit für seine Theilnahme und Aufopferung das Band der Freundschaft noch fester zusammen, und immer mehr wurde er uns ein ganz vertrautes Familienglied.

Jetzt hat er uns verlassen, verlassen mit beleidigtem, gekränktem Herzen! Ach, das thut mir sehr, sehr wehe! Wäre er von uns geschieden im Frieden, nun, wir hätten ihm nachgesehen wie einem Freund, einem Bruder, vielleicht mit Wehmuth, aber ruhig, zufrieden, hätten uns gefreut auf seine Nachrichten, auf sein Wiedersehen. Das ist jetzt Alles, Alles anders.

Wir sind jetzt ganz allein. Hermann hat uns verlassen, Eugen ist fort, der Pfarrer, seit einiger Zeit unwohl, ist viel an's Haus gefesselt, und Gabriele versinkt wieder in ihre alte Stille und Leblosigkeit, ja sie kommt mir noch trauriger als sonst vor, aber viel sanfter und schonender. Wohl sehen wir einem stillen, einförmigen Winter entgegen; aber ferne sei es von mir, zu klagen. Seit ich an dem Krankenbette des lieben Vaters gestanden bin, an dem Krankenbette, das ich in meiner Herzensangst schon zum Sterbebette umgewandelt sah, seit ich diese bangen Nächte durchgewacht, seit mir die Schmerzensstunden der lieben seligen Mutter wieder so neu geworden, habe ich gelernt, für was ich zu danken habe, wenn alle meine Lieben gesund zu Bette gehen und gesund ihr Lager wieder verlassen können.

Ja, liebe Emilie, ich bin seit einem Jahr um viele Erfahrungen reicher geworden. Viele stille Kämpfe habe ich durchgekämpft, selten bin ich Siegerin geblieben, fast immer habe ich

einsehen müssen: unser Herz ist verderbt und unser Dichten und Trachten böse von Jugend an.

Glaubst Du, ich werde in Zukunft jetzt besser, frömmer sein? Nein, liebe Emilie, es werden wieder andere Versuchungen kommen und ich werde oft und viel auch diesen unterliegen. Was ist denn am Ende der Gewinn unserer Leiden? Das ist der Gewinn, daß wir erfahren und glauben, daß wir Nichts, gar Nichts sind und ohne die Gnade ewig verloren wären.

Nun lebe wohl, meine geliebte Freundin. Ganz

Deine Maria.

Vierundsiebenzigster Brief.

Hermann an Julius.

Lieber Julius!

Welch unerwartetes Ereigniß! Strahlenau hat Grünthal verlassen, ohne sich bei mir, ohne sich bei meinem Pflegevater persönlich zu verabschieden! Unbegreiflich! da er doch alle Anstalten getroffen hatte, den Winter daselbst zuzubringen. Ein ihm zugefallenes Erbe, so wie den Wunsch seiner Mutter gibt er mir schriftlich als die Gründe seiner schnellen Abreise an, allein er wird sich selbst vorstellen, daß ich diese zum wenigsten nicht für die einzigen, ja nicht einmal für die ihn bestimmenden halten kann.

Zufällig kam ich an dem Tage nach seiner Abreise nach Grünthal und hörte da zuerst die überraschende Neuigkeit. Ich nahm um so weniger Anstand, das Werner'sche Haus zu besuchen, als ich wußte, daß Maria verreist war. Den Justizrath traf ich auffallend bewegt. Er gab mir Winke, die mich mit Sicherheit schließen lassen, daß Eugen Wünsche hinsichtlich Maria's gegen ihn aussprach, deren Verweigerung sein plötzliches Verschwinden, das fast einer Flucht gleich sah, veranlaßte. Es ist Wernern nicht wohl bei der Sache: einmal verliert er schon Eugen's muntere Gesellschaft ungern, und dann thut es ihm besonders weh, Strahlenau, der seine Gunst in ungewöhnlichem Grade besessen hatte,

am Ende gekränkt und beleidigt das Haus verlassen zu sehen. Ueberdieß fürchtet er dem Gefühl seiner Tochter dadurch einen schlimmen Streich gespielt zu haben, und doch konnte er, in Folge seiner Grundsätze, nicht anders handeln. Ob Maria Eugen wirklich geliebt hat oder nicht, darüber scheint er nicht gewiß zu sein. Da er sogleich und bestimmt seine Mißbilligung gegen diese Verbindung ausgesprochen, so könnte Maria's Uebereinstimmung mit ihm eben so gut und vielleicht noch mehr auf Rechnung ihres kindlichen, fast blinden Gehorsams, als ihrer eigenen Ueberzeugung zu setzen sein; mir wenigstens ist das mehr als wahrscheinlich, denn hätte Eugen nicht deutliche Spuren von Erwiderung seiner Neigung bei Maria beobachtet, so würde er doch wahrlich nicht gewagt haben, sich an den Vater zu wenden, um sich eine Beschämung zuzuziehen, die für seinen Stolz gewiß schmerzhaft genug ist.

Geht aber Werner weiter in seinen Ueberlegungen und Das ist es auch, was ihn am meisten peinigt, wem will er einen Vorwurf machen als sich selbst? Denn hätte er Strahlenau nicht unvorsichtiger Weise in's Haus aufgenommen, so wäre es ohne Zweifel nie so weit gekommen. Seine ganze Entschuldigung dafür besteht darin: daß er gar nicht an eine solche Möglichkeit gedacht und jedenfalls seiner Maria Vernunft genug zugetraut habe, sich vor einer derartigen Uebereilung zu hüten. Der gute Mann scheint ganz vergessen zu haben, daß die Vernunft noch nicht auf dem Thron als Alleinherrscherin in einem siebzehnjährigen Mädchenherzen sitzt!

Ach, arme Maria, nun mußt Du auch schon empfinden, was hoffnungslose Liebe heißt!

Meine Anwesenheit that dem Justizrath sichtbarlich wohl und beim Abschied bat er mich so dringend, so herzlich, bald wieder zu kommen, daß ich es ihm nicht abschlagen konnte. Es wird mich zwar schmerzen, Maria zu sehen, aber die stille Theilnahme eines redlichen Freundes wird ihr wohl thun und mehr werde ich ihr gewiß nicht zeigen.

Gabriele fand ich sehr blaß aussehend; mir will es fast scheinen, es nage ein geheimer Wurm an der Gesundheit des armen Mädchens.

Auch meinen lieben Pflegevater verließ ich nicht ohne Sorge. Er hat Leiden, die zwar für den Augenblick nicht gefährlich, aber wenigstens sehr beschwerlich sind und die ihn oft am Genuß der frischen Luft, die ihm sonst so unentbehrlich ist, hindern.

Was mich selbst betrifft, so fühle ich mich, Gott sei Dank! kräftiger als je in meinem Leben. Seit den angenehmen Tagen, die ich bei Dir verlebte, habe ich mich in eine große Thätigkeit hineingeworfen, wozu das vernachlässigte Gut schon Veranlassung gibt, und dieß ist äußerst heilsam für mich. Gebet und Arbeit sind doch immer die sichersten Mittel nach allen Stürmen, die Ruhe des Herzens wieder zu erlangen, und gewiß, nicht unvernünftiges und eigensinniges Beharren auf unsern Wünschen, sondern willige Hingabe und weises Nachgeben ist — nicht nur für das Weib, sondern auch für den Mann — Pflicht, in Fällen nämlich, wo es entschieden Gottes Wille ist, und das ist keine Schwäche, sondern erfordert oft mehr innere Kraft und Ausdauer, als Derjenige, der mit dem Kopf durch die Wand zu rennen gewohnt ist, nur begreifen kann.

Für den gegenwärtigen Augenblick bin ich eigentlich aussichtsloser als je, denn daß ich in Hartstern nicht bleiben kann, noch mag, ist gewiß; wo ich aber dann ein passendes Unterkommen finden werde, das steht in der Hand Gottes, dessen Güte täglich neu ist über Denen, die ihn fürchten. Lebe wohl!

Dein Hermann.

Fünfundsiebenzigster Brief.

Emilie an Maria.

Geliebte Maria!

Nun muß ich eben wieder das ärmliche Ding, die Feder, zur Hand nehmen und meines Herzens feurigste Gefühle auf das kalte Papier kritzeln, weil ich Diejenige nicht mehr habe, die mir Worte der Liebe von den Lippen las, deren Erwiderung ich im treuen Auge fand! Ist das nicht ein schöner, erhabener, poetischer Styl! Doch nein, liebste Maria, in trockener, nüchterner

Prosa: es thut uns Allen — und da ist der Herr Nachbar auch mit eingeschlossen — unaussprechlich leid nach Dir, und unsere Klagen, daß Dein Besuch so kurz war, erneuern sich täglich. Alle unsere Unterhaltungen drehen sich um diese liebe Zeit und Jedes weiß wieder etwas Neues von Dir zu rühmen. Meine liebe Mutter — eifersüchtig war ich ja schon lange — ist jetzt vollends mit ihrer Tochter gar nicht mehr zufrieden, denn was leistet Maria gegen dieser bequemen, leichtsinnigen Emilie! Es ist aber auch wahr, liebe Maria, ich mache mir schon lange selbst ernsthafte Gedanken darüber: wie kommt es doch, daß Du mit einem geringen Dienstboten ausreichst und noch den großen Garten pflanzest, fast Alles nähst, strickst und flickst, und dennoch Zeit zum Lesen, Malen und Briefschreiben erübrigst? Eigentlich müßig gehe ich doch auch nicht und Keines von uns im Hause, wir haben keinen Garten, keine jüngeren Kinder, unsere Kost ist in der Regel einfach, und doch werden wir mit zwei Mägden und einem Bedienten nie fertig. Nun sage, liebe Maria, wo steckt der Fehler? Mir ist es eine durchaus unerklärbare Sache. Du hast unser Hauswesen jetzt selbst einige Tage über beobachtet: gewiß, es blieb Dir nicht verborgen, was uns so viele Arbeit macht. Theile mir offen Deine Entdeckungen mit — Offenheit ist unter uns eingeführt und Du sollst sehen, daß ich auch der Freundin Tadel dankbar annehme.

Stille mag es jetzt wohl bei Dir sein, liebe Maria, aber Strahlenau's Abreise ist mir doch lieb für Dich. Dieses beständige Zusammenleben, zumal bei seiner gutmüthigen Gefälligkeit, wäre immer mehr so zur süßen Gewohnheit geworden, daß eine spätere Trennung viel Bitteres gehabt hätte, diese aber würde über kurz oder lang doch erfolgt sein. Denn selbst auch, wenn Dein Vater und des Barons Familie nicht gegen eine ernsthaftere Verbindung gewesen wären, so gestehe ich aufrichtig, scheinen mir Strahlenau's gute Eigenschaften doch nicht diejenigen zu sein, die meine liebe Maria auch bei einem noch freien Herzen dauernd hätten fesseln können, und ich traue ihr zu, daß ihr Reichthum und Rang keinen Ersatz für die gemüthlichen Entbehrungen geboten hätten, die man vielleicht in den höheren Ständen gering

anschlägt, die aber für uns einfach erzogene Leute immer die Hauptsache bleiben.

Wie kommt es, daß Gabriele den erwünschten Anfang zu einer etwas heiteren, mithin vernünftigeren Lebensanschauung verläßt und ihre alte traurige Nachteulennatur wieder annimmt? Gewiß bereut sie, daß sie sich anderthalb Minuten lang des Lebens gefreut hat und verspricht dem lieben Gott ernstlich: sie wolle nie und nimmermehr daran denken, daß die Welt schön sei und sie zwanzig Jahre alt. Die Arme! sie dauert mich herzlich, ihre Selbstquälereien werden ihr noch das Leben kosten.

Du hast, liebe Maria, die traurige Geschichte der Charlotte Corday gewünscht: ich lege sie Dir hier bei, keineswegs zur Nachahmung, wenn wir auch immerhin den hohen Muth der edeln Jungfrau bewundern müssen.

Lebe wohl, meine Geliebte, und schreibe bald

Deiner Emilie.

Daß Dir von allen Seiten Grüße zufliegen, versteht sich von selber.

Charlotte Corday.

Schon hatte die französische Revolution, deren Schreckensscenen mit der Erstürmung der Bastille (ein altes Gefängniß in Paris) den 12. Juli 1789 begonnen, mehrere Jahre hindurch unaufhaltsam ihren blutigen Lauf fortgesetzt; schon war das edle Haupt des Königs und einer zahllosen Menge Schuldiger und Unschuldiger als Opfer der losgelassenen, wildtobenden Leidenschaften der Menschen unter der Guillotine gefallen: da wurde das finstere Reich mit sich selbst uneins und immer feuriger entbrannte der Haß der inneren Parteien im Convent — der Jakobiner und Girondisten — gegen einander, bis es endlich am 31. Mai 1793 den wüthenden Jakobinern gelang, den Sturz der Girondisten vollständig zu bewirken. Einundzwanzig fielen unter der nie ruhenden Guillotine, Viele gaben sich verzweifelnd selbst den Tod, Wenigen war es gelungen, durch schnelle Flucht das Leben zu retten, indem sie sich der Stadt Caen zuwandten.

In der Nähe dieser Stadt, zu St. Saturnin, lebte ein

Edelmann, der Wittwer war und eine einzige Tochter hatte, welche die Aufsicht über das Hauswesen führte.

Der vollständige Name dieses Fräuleins war: Marie Aline Charlotte Corday d'Armans. Im Jahr 1769 geboren, war sie zu jener Zeit 24 Jahre alt.

Ihre erste Erziehung und Unterricht hatte sie in einem Kloster erhalten. Bald zeichnete sie sich nicht nur durch einen tief sittlichen Ernst, sondern auch durch eine ungemeine Wißbegierde aus. Das Studium geschichtlicher und staatsrechtlicher Schriften zog sie aber allem Andern vor. Diese wundersame Liebhaberei gng jedoch durchaus nicht auf Kosten des weiblichen Gefühls: Charlotte verband im Gegentheil mit einem sehr schönen und ausgezeichneten Aeußern die zarteste und edelste Jungfräulichkeit. Freilich hatten sie Schriften wie Plutarch's Lebensbeschreibungen und Rousseau's Werke und hauptsächlich der Geist jener Zeit mehr zur Heldin als zur Christin gebildet. Schwärmerisch war sie daher auch anfänglich für die Staatsumwälzung in ihrem Vaterland und für die Männer, die dieselbe bewirkten, eingenommen. Begeistert in ihr nur heilbringende Veränderungen erblickend, mußte sie bald die traurige Ausartung derselben tief beklagen, ja verabscheuen.

Der Sturz der Gironde, der sie empörte, schaffte ihr Gelegenheit, in den Flüchtlingen von den Männern persönlich kennen zu lernen, die sie schon längst als Retter des Volks und Vertreter der Freiheit in ihrem Herzen so hoch gehalten hatte. Besonders war es der junge und feurig schöne Barbaroux, der oft in ihres Vaters Haus kam und den Heldengeist der Jungfrau durch seine Erzählungen noch mehr entflammte. Ob sie ihn geliebt hat, was Manche meinen, bleibt unentschieden; jedenfalls galt ihr das Vaterland mehr.

Täglich kamen von der Hauptstadt des Landes die traurigsten Nachrichten über die furchtbaren und gräßlichen Verheerungen, welche die Schreckensregierung bewirkte, und Charlotte, entrüstet über diese Tiger, beschloß — eine zweite Judith! — ihr unglückliches Volk zu retten. Ohne durch einen Schein zu verrathen, was in ihrem Innern vorging, besorgte sie mit Heiterkeit ihre häus-

lichen Geschäfte, und erwirkte sich von ihrem Vater, unter dem Vorwand, eine kranke Freundin zu besuchen, die Erlaubniß zu einer Reise nach Paris. Ehe sie abreist, ordnet sie mit der größten Besonnenheit das ganze Hauswesen, hinterläßt noch viele schriftliche Befehle und eine Art Testament, in welchem sie für ihre Dienstboten, insbesondere für ihre treue Kammerfrau sorgt. Den 1. Juli 1793 trifft sie in Paris ein. Noch schwankt sie, ob der wüthende Robespierre oder der gräßliche Marat das Opfer ihres Mordstahls werden soll. Da liest sie in Paris in dem von Danton herausgegebenen Volksblatt: Ami du peuple, die Aeußerung Marat's: daß noch 200,000 Köpfe fallen müßten, bevor in Frankreich Ruhe geschafft werden könne. Diese furchtbare Drohung entscheidet ihre Wahl: Marats eigener Kopf sei der erste dieser 200,000! Das ist ihr unabänderlicher Entschluß.

Am 13. Juli läßt sich Charlotte Corday bei Marat melden, wird aber nicht angenommen. Erst das schriftliche Versprechen, das sie ihm zuschickt, ihm den Aufenthaltsort der flüchtigen Girondisten anzuzeigen, verschafft ihr Eintritt zu dem Tyrannen. Sie trifft ihn im Bade. Er vernimmt ihren Bericht, und auf ihre Frage: was das Loos dieser Flüchtlinge sein werde? spricht er: „der Tod!" „Den sollst Du haben, Wütherich!" ruft sie ihm zu und stößt ihm das Messer mitten in's Herz, daß er augenblicklich todt zusammensinkt.

Auf den Lärmen eilen sogleich sein Kammerdiener und andere Bediente herbei. Charlotte aber steht ruhig neben der Leiche des Gemordeten und läßt sich willig Ketten und Bande anlegen.

Sie wird zur Conciergerie (ein Gefängniß) geführt. Ihre That fliegt schneller als der Blitz von Mund zu Mund. Schon wird ihr Name mit Begeisterung genannt, und ein Jüngling fällt ihr auf dem Wege zum Gefängniß zu Füßen, sie anflehend, sein Leben für das ihrige lassen zu dürfen, was sie begreiflich nicht annimmt. Im Gefängniß angekommen, setzt sie sich sogleich nieder, um zwei Briefe zu schreiben: den einen an ihren Vater, worin sie denselben in den rührendsten Ausdrücken um Vergebung bittet, daß sie seinen grauen Haaren das Herzeleid dieser That, zu der sie eine unabweisbare innere Stimme getrieben, nicht habe

ersparen können. Sie empfiehlt ihm nochmals ihre Dienstleute und die Armen, die sie bisher versorgt hatte. Der zweite Brief, an Barbaroux gerichtet, ist der lebendige Ausdruck ihrer Begeisterung. Sie preist darin ihr Glück, das sie ihre Heldenthat gelingen ließ, sie freut sich auf ihren Tod, der sie im Elysium mit den Helden der Vorzeit, einem Brutus, einer Arria u. s. w. bald zusammenführen werde. Weder von Angst noch von Reue irgend eine Spur.

Noch selbigen Tag vor Gericht geführt, zeigt sie sich durchaus würdig. Alle ihr vorgelegten Fragen beantwortet sie mit Unerschrockenheit, aber mit Bescheidenheit. Ihre edle Persönlichkeit nöthigt selbst ihren Richtern Achtung ab. Das Todesurtheil wird über sie ausgesprochen und ihr vorgelesen. Sie hört es nicht nur mit Ruhe an, sondern auf ihrem Gesicht zeigt sich strahlende Freude. Natürlich! denn ihr höchster Wunsch, einen politischen Märtyrertod zu sterben, wird jetzt erfüllt. Von diesem Augenblick an erhält ihr Wesen einen Ausdruck, der nicht dieser Erde anzugehören scheint. Kein Wunder, daß Viele, als man sie zur Richtstätte führt, rufen: „Es ist ein Engel, seht den Engel!"

Geistlichen Beistand weist sie beharrlich zurück, Ihre Begeisterung, ihr Muth, ihre Handlung gleicht der einer edeln Römerin — so wollte sie auch sterben.

In einem weißen Gewand und einem rothen Mantel wird sie gleich am folgenden Tag zur Guillotine geführt. Ruhige Größe liegt in ihrer ganzen Erscheinung. Nur als ihr der Henker mit roher Hand das Halstuch entreißt, röthet edle Schamhaftigkeit unwillkürlich ihre Wangen. Sie legt den Kopf unter die Guillotine und das Schwert fällt.

Der Henker Legros ergreift den schönen Kopf bei den Haaren, zeigt ihn dem Volk und gibt ihm einen Backenstreich. Allgemeiner Unwille erwidert diese empörende Rohheit. Aber als nach einer düstern Pause Einer aus der Menge, Adam Lux, Abgeordneter von Mainz, begeistert ausruft: „Seht, diese ist größer noch als Brutus!" muß auch er seine Begeisterung mit dem Leben zahlen.

Sechsundsiebenzigster Brief.

Maria an ihre Tante Elise.

Meine geliebte Tante!

Wenn dießmal eine ungewöhnlich lange Pause durch meine Schuld in unserem Briefwechsel entstand, so darfst Du es für kein ungünstiges Zeichen ansehen. Wir sind Gottlob Alle wohl und ganz vergnügt beisammen. Ja, ich möchte fast glauben, daß Das, was man von den Frauen sagt: daß Diejenigen die Besten seien, von welchen am wenigsten gesprochen werde, auch in gar mancher Beziehung vom Leben überhaupt gelten könnte. Wenn wir wenigstens so gar viel zu erzählen wissen, so ist gewöhnlich Manches dabei, dessen wir mit Schmerz oder mit Reue zu gedenken haben.

Still ist es jetzt freilich bei uns, doch wird mir die Zeit nicht lang. Es blieb den Sommer über gar Manches liegen, was jetzt nachgeholt werden muß, und überdieß hat sich mir wieder ein ganz neues Feld der Unterhaltung eröffnet.

Schon als Hermann noch hier war, sprachen wir, angeregt durch ihn, öfters davon, einen kleinen Wohlthätigkeitsverein für unsere Ortsarme und etwa diejenigen der nächsten Nachbarschaft zu bilden. Der Gedanke, wenn auch halb im Scherz ausgesprochen, gefiel Gabrielen und mir sehr wohl, und wir dachten sogleich ernstlich an einen Versuch; allein wir stießen von vorn herein auf unerwartete Schwierigkeiten. Wo sollten wir Mitglieder herbringen? Diese Frage war um so bedenklicher, als Gabriele hier, wie überall, allzu enge Schranken zog. Ich nämlich glaubte, bei einer Sache, wo es sich zunächst um hinreichende Mittel handle, müsse man eben anklopfen, wo man solche und nur auch einigen Sinn dafür vermuthen könne. Aus welcher Absicht gegeben werde, das zu untersuchen, wären wir nicht verpflichtet. So wollte ich denn die Vermöglicheren unserer Ortsangehörigen selbst und auch aus der Oberamtsstadt, namentlich junge Mädchen, die Töchter des Oberamtsrichters, des Doktors u. s. w. dazu ziehen. Gegen dieses Verfahren war aber Gabriele entschieden, indem sie

behauptete: ein Verein, den die christliche Liebe gegründet, könne auch nur durch diese erhalten werden, und der Segen werde sich davon abwenden, wenn Leute dabei betheiligt wären, die keinen christlichen Sinn in sich trügen und nur der Eitelkeit und Weltlust zugewandt seien. Alle meine Einreden, daß sie ja dieß nicht einmal beurtheilen könne, weil es unmöglich sei, einem Menschen in's Herz zu sehen, aus welchen Gründen er handle, waren in den Wind gesprochen. Sie wollte eben bei ihrer Form und Farbe bleiben und ich konnte mich noch glücklich schätzen, daß sie nicht auch mich ausschloß. Diese Engherzigkeit war hauptsächlich Schuld, daß damals Alles unterblieb, denn ihre christlichen Brüder und Schwestern sind meistens nicht in der Lage, daß sie hätten viel thun können, und die Reicheren von ihnen, das zeigt sich jetzt, sind nicht immer diejenigen, die viel thun wollen. Neben diesem Mißstand mochte auch Strahlenau's immerwährender Spott über unsern „heiligen Plan" verursachen, daß ich je mehr und mehr für die Sache erkaltete; Hermann kam auch fort — kurz, es geschah nichts.

Seither ist der Mangel und somit das Bedürfniß viel größer geworden, der Winter steht vor der Thüre, Hagelschlag, Kartoffelkrankheit, Mißwachs u. s. w. haben die Armuth auf eine furchtbare Höhe gebracht, und jetzt fehlt es überall an Brod und Kleidern. Schon lange suchte ich mich mit meinen eigenen Bedürfnissen und in der Haushaltung möglichst einzuschränken und einfach zu sein, um mehr für die Noth geben zu können, aber, die Wahrheit zu sagen, blieb ich hier sehr weit hinter Gabrielen zurück, und oft sagte mir auch mein Gewissen, ich könnte mehr thun. Im besten Fall aber sind diese zersplitterten Wohlthaten doch nicht Das, was durch ein kräftiges und ernstliches Zusammenwirken in Stand gesetzt werden kann. Diese Bemerkung rief denn auf's Neue den Wunsch zur Vereinigung hervor und Gabriele zeigte sich etwas nachgebender, wie sie überhaupt seit einiger Zeit viel milder auch gegen Andersdenkende ist. Während ich nun bei Dir, liebste Tante, war, besuchte Hermann Grünthal, und dieser muß die Sache wieder in Anregung gebracht haben. Gabriele empfing mich bei meiner Rückkunft sogleich damit und

scheint jetzt vollkommen bekehrt zu sein, indem sie gestattet, daß man auch weltliches Geld zum heiligen Zweck zusammenbringen darf. Mit großem Eifer machten wir uns nun gleich an's Werk. Unser lieber Pfarrer würde natürlich an der Spitze stehen, wenn ihn nicht leider eine schon länger dauernde Kränklichkeit, die ihn nur mit Anstrengung seine gewöhnlichen Berufsarbeiten vollbringen läßt, daran verhinderte; doch verspricht er zu thun, was er kann, und namentlich das Organ zwischen uns und Hermann, der ein thätiges Mitglied des Vereins sein will, zu bilden. Unsere Aufforderungen und Sammlungen für diesen Zweck haben bisher einen günstigen Erfolg gehabt, und Gabriele muß sich mit Beschämung überzeugen, daß manche von ihr tief Verdammte oft gerade die Willigsten und Freudigsten zum Geben und Arbeiten sind; auch findet sie wahr, auf was sie der Pfarrer aufmerksam machte, daß in Manchem erst durch Aufforderung zu einer solchen Theilnahme der Sinn für christliche Liebe erwache und wir uns also sehr versündigten, wenn wir aus hochmüthiger Selbstgerechtigkeit dem Einen oder dem Andern die Gelegenheit dazu entzögen.

Bei all diesem guten Fortgang ist eben dennoch unser ersammeltes Sümmchen klein, und da gerade die Brodnoth so groß ist, so wurde beschlossen, das meiste zu Nahrungsmitteln und nur einen kleinen Theil zu Kleidungsstücken zu verwenden. Hiebei haben wir vorerst die Hilflosesten, nämlich ganz kleine Kinder, im Auge. Es fehlt sogar häufig an Kinderzeug; so wollen wir denn kleine Hemdchen, Kittelchen, Häubchen, kurz Alles, was Kinder bis zum ersten Lebensjahr gebrauchen, verfertigen. Steigen unsere Mittel, so sollen auch unsere Hemdchen, Röckchen u. s. w. größer werden, d. h.: wir nähen dann auch für zwei-, dreijährige Kinder u. s. w. In jeder Woche ist ein Nachmittag zur gemeinschaftlichen Arbeit bestimmt, und außer einigen Pfarrerinnen und ihren Töchtern aus der Nachbarschaft nehmen daran auch einige der Wohlhabenderen und Gebildeteren von unsern Bauernfrauen Antheil, ebenso lassen wir gesittete junge Bauernmädchen mitarbeiten, für die es denn zugleich eine halbe Nähschule ist. Dreimal waren wir jetzt schon beisammen. Das erste

Mal geschah es mit einiger Feierlichkeit, indem unser lieber Pfarrer ein herzliches Gebet sprach und die Sache dem Segen des Herrn anempfahl.

Auch die beiden andern Male erfreute der gute Mann, trotz seiner Leiden, uns mit seiner Gegenwart und brachte uns nebst Geld eine freundliche, aufmunternde Zuschrift von Hermann.

Du glaubst nicht, liebe Tante, wie ich mich freue, daß die Sache so weit im Reinen ist. Ich lebe und webe darin und möchte nur recht viel Geld dazu haben! Sage mir nur, liebe Tante, wo ich etwa in der Haushaltung, ohne daß man es fühlt, Etwas ersparen könnte, denn Du weißt wohl, von dem lieben Vater darf ich nicht mehr als sonst fordern; er klagt ohnehin, daß die gegenwärtig so hohen Preise nicht im Verhältniß zu seinen Einnahmen stünden. Denke, sogar die Kinder helfen mir zu meiner Freude! Julchen hat bereits ein paar Kinderstrümpfe mit großem Eifer in ganz kurzer Zeit gestrickt; Edwin aber veranstaltete aus eigenem Antrieb, ohne ein Wort davon zu sprechen, eine Kreuzer-Collekte, wie er es nannte, unter seinen Schulkameraden, und brachte 47 Kreuzer zusammen — ist dieser gute Wille nicht rührend?

Nun lebe wohl, liebste Tante! Nebst herzlichen Grüßen von Allen

Deine Maria.

Siebenundsiebenzigster Brief.

Eugen von Strahlenau an Hermann Jäger.

Hermann, ich war ein Thor! Schon oft oder vielleicht immer, wirst Du denken. Aber doch ganz vorzüglich da, als ich Grünthal verließ, ohne Dir, dem lieben, treuen, redlichen Freunde zum Abschied die Hand zu schütteln und mein ganzes Herz aufzuschließen.

Verdruß, Scham, Hochmuth und was dergleichen Dummheiten mehr sind, hielten mich davon ab, obgleich ich wohl denken konnte, man werde Dir, ehe ich die Landesgrenze verlassen

habe, alle meine Unglücksfälle und noch ein halb Dutzend nicht gehabte, dazu haarklein berichten. Nun, es ist vorüber, und die Strafe dafür, daß ich mich Deinem treuen Rath und Trost entzog, folgte mir auf dem Fuße. Wahrhaft rath- und trostlos irrte ich in der Welt umher, die Kreuz und die Quer. Endlich beschloß ich, wie alle verwundeten Kinder, der Mama zuzuspringen und von dieser mich trösten und heilen zu lassen. Ich that's, und es war so übel nicht. Ihre und Annerl's Zärtlichkeit thaten mir wohl. Nicht daß dadurch Maria's Bild in meinem Herzen ausgelöscht worden wäre, — aber „milder werden alle Schmerzen, wenn ein Freund sie theilt." Anfangs hatten sie große Mühe mit mir: ich war sehr steifköpfig und wollte durchaus immer traurig sein; allein Mama ergriff ganz das Rechte: sie zwang mir ihre Belebungsarzneien und Aufheiterungsmittel nicht auf, sie bot sie mir nur freundlich an. Stieß ich sie dann zurück, so ließ sie es ruhig geschehen. Sie sprach viel mit mir von Maria, war die Erste, die sie lobte und rühmte, suchte dabei aber immer geschickt leidenschaftliche Ausbrüche von meiner Seite zu vermeiden, und mehr meiner Achtung für Maria als meiner Liebe Nahrung zu geben, kurz die Mutter versteht's, ein unsinniges Herz wieder zur Vernunft zu bringen. Nach und nach bequemte ich mich, einigen Antheil an der Gesellschaft zu nehmen, und endlich hatte ich sogar die Gnade, mein neues Erbe anzusehen. Dieses ist, nebenbei gesagt, wirklich ein niedliches Gütchen in zauberischer Gegend, nur vier Meilen von Strahlenau entfernt. Die alte Dame, meine hohe Gönnerin, der es dafür im Paradies wohl gehen soll, hat indeß die ganze Geschichte in einem ziemlich chaotischen Zustande hinterlassen, besonders sehen die Waldungen mehr den Urwäldern Amerika's als einer geordneten Wirthschaft gleich. Bei diesem Anblick ergriff mich nun, Gott sei dank! ein so mächtiger Thätigkeitstrieb, daß ich schnell dem schwärzesten Schatten meiner Melancholie ein Ziel setzte und dagegen anfing, Vermessungen und Absteckungen, Ausrodungen und Einpflanzungen im Großen und im Kleinen zu unternehmen. Dieß wollte die Mama haben und sie hatte ganz Recht. Der Mensch, insbesondere der Mann, ist zum Schaffen und Wirken, nicht zum Seufzen und

Weinen auf der Welt, und hat er auch ein tiefes Leid erfahren, das ihn wohl noch zu Zeiten zwickt und drückt, nun, so schadet ihm dieß auch nichts. Ja, lieber Hermann, ich bekenne Dir, es waren bittere Tropfen, die ich in Grünthal verschlucken mußte, aber sie bekamen meinem Magen, der bisher nur von Süßigkeiten wußte und glaubte, es müsse durchaus immer so fortgehen, wohl. Auch halfen sie mir zu einer großen Entdeckung. Ich war vorher in dem schönen Wahn, ein Philosoph zu sein, nämlich auf äußere Glücksgüter, Geld, Stand, Ansehen u. s. w. nicht den geringsten Werth zu legen, aber ich weiß nun, daß dieß nicht der Fall ist. Hätte ich mir diese Güter verscherzt, so wäre es in der Leidenschaft geschehen; daß ich sie aber bei kalter Ueberlegung hochstelle, zeigt mir mein ungeheurer Aerger darüber, daß der Justizrath mich, den reichen Baronen als Tochtermann ausschlug, und daß Maria meine großen Opfer — und ich fühlte, daß es große Opfer waren — nicht annahm, um „Frau Baronin" zu werden.

Ich weiß nun, was ich thue: ich behalte meinen Adel und bin froh, daß ich ihn habe, aber ich schätze den Bürgersmann glücklich und hoch, der ihn weder braucht noch will.

Je vernünftiger ich aber werde — und Du siehst, ich bin auf gutem Wege dahin — je mehr verlangt es mich nach Dir, meinem lieben, redlichen Freunde. Oft klage ich mich hart darüber an, daß ich in der letzten Zeit in Grünthal Deine treue Freundschaft fast von mir gestoßen habe. Sah ich in Dir doch nur den Mahner, Warner, Bestrafer meiner Thorheit, kurz ein zweites Gewissen, und Du weißt, ich habe meist schon am ersten zu viel, und darum floh ich Dich, so gut ich konnte, und wurde fremd und kalt. Vergib mir, mein Hermann, reiche mir Deine ehrliche Hand und sei wieder mein lieber, schützender, treuer Freund wie sonst. Habe Mitleiden mit mir, und mache nicht, daß ich mit der Geliebten auch dem Freund entsagen muß!

Von Mutter und Schwester überschüttet und überströmt Dich ein ganzer Regen von Grüßen! Ich aber bin ein- und allemal

Dein treuer Freund
Eugen.

Achtundsiebenzigster Brief.

Maria an Emilie.

Zeit, meine geliebte Emilie, Zeit willst Du von mir haben? Nein, Geliebte: Arbeit, Beschäftigung, Unterhaltung will ich Dir geben! Du mußt ein correspondirendes Wohlthätigkeitsvereinsmitglied (ein stattlicher Titel! schade, daß wir nicht in Krähwinkel sind) werden, mußt mir helfen Hemdchen, Röckchen u. s. w. nähen, mußt betteln gehen bei Deinen Freundinnen um Geld, alte Flecke, neue Kleider, kurz um Alles, was ihr guter Wille ist. Also merke: großartige Anstalten in Grünthal. Viele Bewegung der Herzen, der Geldbeutel und der Finger. Ordentliche, außerordentliche und auswärtige Mitglieder. Zweck der Sache: Brod und Kleidung für Arme; das Erste für Alle, das Zweite für kleine Kinder u. s. w. Das Nähere findest Du auf dem Nebenzettel. Eigentliche Statuten haben wir noch keine; diese müssen erst von Hermann entworfen werden. Ja, von Hermann! Dieser ist so zu sagen der Gründer, und ein sehr thätiges Mitglied dabei. Und denke, Emilie, ich kann diesen Namen mit Ruhe schreiben! Nicht als ob mir der, der ihn trägt, gleichgültiger geworden wäre — o nein, o nein, ich verehre, ich achte ihn vielleicht mehr als dieß je der Fall war. Auch ist diese Ruhe nicht mein Verdienst, das fühle ich wohl, sondern sie ist mir geschenkt vom lieben Gott. Er hat mein Gebet und mein redliches Streben, mich in seinen Willen zu schicken, gnädig angesehen, und darum meinen Kampf mir erleichtert. Ich hoffe, jetzt auch Hermann's Anblick ruhig ertragen zu können. Dabei bin ich so heiter, so zufrieden, so dankbar, kurz ein glückliches Kind meines lieben Vaters im Himmel. Ach, wie verkehrt ist doch der Mensch, wenn er seinen eigenen Weg bahnen will: nur durch Hell und Dunkel Gott vertraut, er macht Alles wohl und ebnet die Berge, die für uns ganz unübersteiglich scheinen.

Dieses Thema, meinem Herzen stets so wichtig, hat mich ganz von unserer neuen Schöpfung abgeführt. Also ein Mitglied sollst Du werden, und nun Zeit dazu!

Unmöglich, liebe Emilie, kann Deine Aufforderung, Dir zu sagen, warum in eurem Hause die Zeit noch schnellere Flügel als anderswo habe, Dir ernst sein. Wie kann ich, das unerfahrene Mädchen, mir hierüber das geringste Urtheil erlauben! Aber die Regeln, die mir meine theure Mutter von Kindheit auf im Allgemeinen über den Gebrauch der Zeit gab, will ich Dir wiederholen.

Die Selige hielt dies für einen so überaus wichtigen Gegenstand, daß sie schon sehr frühe meine Aufmerksamkeit darauf hinzuleiten suchte. Um Zeit zu gewinnen, schienen ihr zwei Dinge unumgänglich nothwendig: frühes Aufstehen und regelmäßige Eintheilung der Zeit. Durch frühes Aufstehen, Sommers wenigstens um 5 Uhr, Winters spätestens um 7 Uhr, gewinnt man, sagte sie, nicht nur die Zeit, welche man dem Schlaf entzieht, sondern man ist frischer, lebendiger, zu jedem Geschäft aufgelegter, als wenn man lange geschlafen hat. Nicht umsonst heißt es: „Morgenstund hat Gold im Mund." Geschieht es täglich zu derselben Stunde, je nach der Jahreszeit, so gewöhnt man sich daran, und es kostet keinen Kampf mehr. Sollte es aber auch einige Ueberwindung erfordern, aus dem warmen, weichen Bett herauszukommen — ei, was schadet's? Wer gleich Morgens mit frischer Kraft schmählich dem Fleisch nachgibt, der wird den Tag über sicherlich die Herrschaft über den Geist noch oft oder immer verlieren. Also heraus! Die liebe Behaglichkeit mag sich strecken und gähnen wie sie will.

Ist es nun schon als Uebungsmittel jungen Personen anzurathen, frühe aufzustehen, so wird sich diese löbliche Gewohnheit bei der künftigen Hausmutter besonders belohnen. Eine Hausfrau, die Morgens lange im Bette liegt, sofern sie gesund ist — natürlich von kränklichen oder schwächlichen Personen ist hier nicht die Rede — versäumt unermeßlich viel und kann den Verlust dieser Zeit den ganzen Tag über nicht mehr einbringen. Des Morgens muß sie bei der Hand sein, dann kann sie es auch von ihren Dienstboten erwarten und verlangen, kann ihre Geschäfte für den Tag ordnen und hauptsächlich eine ruhige Stunde zur Sammlung ihres eigenen Gemüths finden, was ihr später

in den Tag hinein schwer, vielleicht unmöglich wäre. Oft wählt sich untreues Gesinde am liebsten die Morgenzeit zu allerlei Unterschleifen; das ist auch abgeschnitten, wenn die Frau selbst auf dem Platz ist. Wie sie nun hier streng und pünktlich auf die Zeit hält, so hat Alles den ganzen Tag über seine bestimmte Stunde. Höchst ungern wird Etwas auf den Mittag verschoben, was die Ordnung für den Morgen zu thun verlangt u. s. w. Unvorhergesehene Umstände gebieten freilich zuweilen eine Ausnahme, aber wo möglich, und wenn's auch Mühe kostet, bleibt sie bei der Regel. Im gewöhnlichen Lauf müssen alle Geschäfte so geordnet sein und jeder Dienstbote so bestimmt wissen, was zu seinen Pflichten gehört, daß sich Keines im Hause besinnen darf, was es jetzt vornehmen will, und es auch keinen Streit darüber geben kann. Ueberdieß muß jedes Ding, besonders jeder Schlüssel, so seinen bestimmten Platz haben und so streng darauf gehalten werden, den Gegenstand immer dort anzutreffen, daß das zeitfressende Verlieren und Verlegen fast zu den Unmöglichkeiten gehört. In Häusern, wo die Essenszeiten durch den amtlichen Beruf des Mannes nicht regelmäßig sein können, ist dieß freilich ein großes Hinderniß, aber wo man hierin freie Hand hat, gewöhne man sich doch ja fast auf jede Minute zur Regelmäßigkeit; es kann in einzelnen Fällen lästig sein und in Pedanterie ausarten, aber es ist ein außerordentliches Förderungsmittel der Ordnung und des Zeitgewinns, sowohl für die Herrschaft als das Gesinde.

So ungefähr lauteten die Lehren meiner lieben Mutter, deren Ausführbarkeit sich natürlich nach den Verhältnissen richten muß. Dir aber, meiner lieben kleinen Langschläferin, rathe ich aufrichtig, ein Stündchen täglich am süßen Schlafe abzubrechen, so hast Du — bedenke — in zwölf Tagen schon einen ganzen Tag gewonnen, und in dieser Zeit kannst Du mir ein wunderniedliches Kinderröckchen oder Hemdchen nähen. Willst Du, meine liebe Emilie?

Und nun noch meinen großen Dank für Deine Erzählung. Sie interessirte mich um so mehr, als ich gegenwärtig unserem lieben guten Pfarrer zuweilen Abends von der französischen Re-

volution vorlese. Seine Kränklichkeit hindert ihn am Ausgehen, und mir ist es die größte Freude, ihn zu besuchen. Da lesen wir denn zusammen, und er ist so gut, immer Schriften zu wählen, die für mich unterhaltend und zugleich auch bildend sind.

Noch muß ich bemerken, daß mein Vater weder Eugen's noch Hermann's gegen mich mit einer Sylbe erwähnt. Meine Trauer um Hermann, scheint mir beinahe, verstand er unrecht: er glaubte, sie gelte Eugen's Abschied, und deßwegen vermeidet er von Beiden zu sprechen.

Nun lebe wohl, liebe Emilie! Gabriele läßt Dich grüßen. Sie ist unwohl, hat Husten und sieht sehr übel aus. — Von Herzen

Deine Maria.

Neunundsiebenzigster Brief.

Tante Elise an Maria.

Mein liebes Kind!

Wer sollte nicht eine Freude haben an Deinem regen Eifer, Gutes zu thun! Ueberhaupt bemerke ich Dich mit Vergnügen auf besseren Wegen. Du bist heiterer, und da ist viel gewonnen. Ein verdrießliches Kind und ein trübsinniges junges Mädchen sind unnatürliche und deßwegen höchst widerliche Dinge, und geht man der Sache recht auf den Grund, was ist bei beiden gewöhnlich die Ursache? — Eigensinn und eine reizbare Empfindlichkeit, die aus einem Uebermaß von Eigenliebe entsteht.

Man hat dem Kind ein gefährliches oder unpassendes Spielzeug entrissen; jetzt trotzt es und wird mißlaunig. Bei den jungen Mädchen — verzeih mir's, liebe Maria! — ist es nicht viel besser. Es kann Schmerzen geben, die dem jungen Herzen tief einschneiden. Nun ja, wer will's dem armen Kind übel nehmen, wenn es das Köpfchen ein Weilchen hängt, aber es muß sich auch wieder aufrichten lassen, und fest glauben, wenn die Erfüllung dieses oder jenes Wunsches ihm heilsam gewesen wäre, daß der liebe Gott sie ihm nicht verweigert hätte. Durchaus aber

auf seinem Begehren beharren, oder jeden andern Trost hartnäckig ausschlagen und dieß als Treue rühmen, das sind romanhafte Ideen, die unglücklich machen und, von der Selbstsucht erzeugt, Gott nicht wohlgefällig sind. Meine Maria, das durfte ich hoffen, gehört nicht zu diesen schwärmerischen Närrinnen. Sie kann sich ein wenig verirren, aber sie wird sich gewiß wieder zurecht finden, denn das Wort Gottes ist ihre Leuchte und ihr sehr großer Trost.

Euer Verein hat meinen vollen Beifall, und Du wirst mir erlauben, auch zuweilen durch eine kleine Sendung meinen Antheil daran zu bezeugen. Ein solches Unternehmen ist an sich gewiß recht zweckmäßig und löblich, aber auch selbst hier bei der besten Absicht stehen gleich wieder Feinde da, vor denen unser schwaches Herz sich hüten muß. Ich will nicht von der Eitelkeit sagen, die — ach, wie versteckt oft! — sich eben fast Allem, was wir thun und lassen, anklebt; aber noch eine andere Gefahr, sie heißt: Werkheiligkeit!

Ich glaubte davon schon Spuren bei Gabrielen zu finden; vielleicht habe ich ihr Unrecht gethan. Ach, wir wollen eben überall ein Verdienst haben und dem lieben Gott seinen Himmel gleichsam abkaufen; wir vergessen so gar leicht, daß er uns nicht braucht, und es nur Gnade ist, wenn wir seine Werkzeuge sein dürfen. Der Himmel aber bleibt ein freies Geschenk seiner Barmherzigkeit.

Zuletzt, liebe Maria, erlaube mir, Dich noch darauf aufmerksam zu machen, Dich zu hüten, über den entfernten Pflichten, die Du übernimmst, nie die Dir zunächst liegenden zu versäumen. Ich habe Frauen unter meiner Bekanntschaft, welche eifrige Mitglieder von zwei, drei wohlthätigen Vereinen sind, die daneben noch einzelne Arme kräftig unterstützen, die überhaupt sogleich sich willig zeigen, jeden guten Zweck zu fördern, die aber ihre eigenen Kinder verwildern, ihre Haushaltungen verderben lassen. Zeit und Geld brauchen sie für auswärts, und während man allenthalben ihre menschenliebende Aufopferung rühmt, haben ihre Gatten und Kinder ihnen schwere und sich oft traurig rächende Versäumnisse vorzuwerfen. Darum ist und bleibt es wahr: das Weib hat

zuerst für sein eigen Herz zu sorgen, dann für sein eigen Zimmer, dann für sein eigen Haus, dann erst für fremde Häuser. Daß aber die christliche Liebe mit gutem Willen und weiser Einrichtung viel vereinigen kann, ist richtig, und meine Maria wird, dies hofft mein Herz, den richtigen Mittelweg finden.

Deine Frage, wo Du Geld ersparen sollst, ohne daß es bemerkbar wird, ist etwas schwierig zu beantworten. In einzelnen Fällen kann das Niemand entfernt Stehendes sagen, aber im Allgemeinen gilt die Regel, daß man sich nicht sowohl vor größeren, aber seltenen Ausgaben, als vor täglichen kleinen, vielleicht entbehrlichen, hüten muß. Wenn Du z. B. nur täglich für zwei Kreuzer Milch zu viel kaufst, ohne daß sie verbraucht wird, oder ein Licht unnöthig verbrennst, so macht dieß in einem Jahr schon zwölf Gulden aus u. s. w. Doch muß man sich auch hier vor allzu ängstlicher Berechnung in Acht nehmen, was leicht in Knickerei ausarten kann, die auch beim besten Zweck schändlich und eines edlen Geistes ganz unwürdig ist.

Das zweite sehr zu empfehlende Sparmittel ist Achtsamkeit, daß so wenig als möglich zerbrochen oder vor der Zeit abgenutzt wird, auch daß man das Verdorbene, so lange der Schaden noch klein ist, sogleich wieder herstellen läßt. Ist z. B. ein kleiner Ring oder eine Handhabe an irgend einem Küchengeschirr lose geworden und man läßt es nicht sogleich wieder befestigen, so wird in kurzer Zeit der Ring oder die Handhabe ganz fehlen, und was man mit ein paar Kreuzern hätte thun lassen können, kostet jetzt sicher so viele Batzen. Das sind freilich Dinge, die Jedermann weiß, aber nicht Jedermann thut, deßwegen kann es nicht oft genug wiederholt werden.

Daß auch die lieben Kinder Gefühl für die Leiden ihrer Mitmenschen zeigen, freut mich herzlich, und wenn sie es auch nur aus Liebe für Dich gethan haben, so ist es dennoch sehr erfreulich. Ermuntere sie immerhin durch Deinen Beifall, jedoch mit Vorsicht! Selbst Deiner Lene möchte ich einigen Antheil an der Sache gönnen. Sie ist ein treuer und fleißiger Dienstbote und einen solchen muß man durch Vertrauen, das man in seinen guten Willen setzt, ehren und belohnen. Gewiß ist das die edelste

Art, seinen Dienstboten Anhänglichkeit einzuflößen, wenn man auf ihre Herzen zu wirken sucht und sich zu einem guten Zweck mit ihnen vereinigt.

Nun lebe wohl, liebe Maria. Eurem lieben Pfarrer wünsche ich von Herzen gute Besserung! Euch herzlich grüßend

Deine treue Tante
Elise.

Achtzigster Brief.

Hermann Jäger an Eugen von Strahlenau.

Könntest Du, mein lieber Eugen, doch sehen, welch' eine herzliche Freude mir Dein lieber Brief gemacht hat! Ja, jetzt bist Du wieder der alte freundliche, heitere, gemüthliche Eugen! Mit Freuden ergreife ich Deine mir dargebotene Freundeshand und drücke sie im Geist fest an mein Herz. Du hast ein glückliches Temperament, das Dich schnell über die Unebenheiten des Lebens hinüberführt, und erhältst Du auch einmal einen tüchtigen Stoß, so weiß Deine unversiegbare Heiterkeit bald Alles wieder in's alte Geleis zu bringen. Nur Eines, das bekenne ich, wundert mich und sieht Deiner Herzensgüte nicht gleich: warum gedenkst Du mit keinem Wort Maria's? Sie hat nicht den leichten Sinn und fühlt den Trennungsschmerz vielleicht nicht tiefer, aber nachhaltiger als Du. Ich verkenne Dich zwar nicht, lieber Eugen: ich weiß, Deine Absicht war redlich: Deine Schuld ist es nicht, daß der Vater die Einwilligung zu einer ehelichen Verbindung versagte. Dich trifft höchstens der Vorwurf, daß Du die ungleichen Verhältnisse nicht früher beachtetest. Nun, das ist vorüber, ich spreche Dich von aller Schuld frei, aber begreifen kann ich nicht, daß Dein sonst so reges Mitleid nicht stärker gegen Maria spricht. Während Du Dich glücklich schätzest, Dich durch die weise Liebe Deiner Mutter genesen zu sehen, fragst Du gar nicht, wie geht es ihr, die die gleichen Schmerzen empfindet? Einerlei kann es Dir doch nicht sein, ob sie heiter oder traurig ist! Oder ließest Du diesen wunden Fleck nur unberührt, um

Deine eigene Heilung nicht zu stören, dann vergib, dann habe ich unrecht gethan, Dich daran zu mahnen. Doch in diesem Fall wird es tröstlich für Dich sein, wenn ich Dir sage, was mir mein lieber Pflegevater schreibt: daß Maria zwar nach ihrer Reise noch einige Zeit etwas still und in sich gekehrt geblieben sei, jetzt aber sich wieder heiterer und ruhiger zeige, ja in letzterer Zeit durch die Gründung des lang und viel besprochenen Wohlthätigkeitsvereins ihre Kräfte so in Thätigkeit gesetzt sehe, daß sie munterer und belebter als je zu sein scheine, und ihr gutes frisches Aussehen bürge auch für einen innerlich gesunden Zustand. Bedenklicher ist das Befinden meines guten Pflegevaters selbst. Sind schon seine Leiden nicht gerade gefährlich, so ist es doch unverkennbar, daß seine Körperkräfte abnehmen. Der Geist indeß ist lebendig und empfindet deßwegen den beständigen Hausarrest doppelt hart.

Maria besucht ihn sehr oft und ist ihm wohl die liebste Gesellschafterin. Er wird sich freuen, Gutes von Dir zu hören.

Ich bin noch in Hartstern, wer weiß wie lang? Wie ist mir doch das Nomadenleben entleidet!

Nun lebe wohl, mein Lieber. Deiner hochverehrten Frau Mutter und Schwester danke für ihr freundliches Andenken und erwidere es ihnen, auch grüße gelegentlich den Verwalter.

Voll treuer Freundschaft

Dein Hermann.

Einundachtzigster Brief.

Emilie an Maria.

Freilich, geliebte Maria, will ich ein Mitglied eures Vereins werden, freilich Röckchen und Hemdchen nähen, freilich will ich betteln laufen bei Freund und Feind, wenn's nur Geld gibt, das will ich Alles von Herzen gern thun, aber Morgens „früh, sobald die Hähne krähen, soll ich schon zur Arbeit gehen?" Das ist hart! Eine solche Fleischeskreuzigung kann meine Maria nicht von ihrer zärtlichen Freundin verlangen. Und doch, was ver-

mögen Deine Worte nicht! Der Versuch ward gewagt! Aber nicht erst um sieben Uhr, denn es ist bekanntlich jetzt Winter, schon um sechs Uhr stand ich auf, setzte mich in's kalte Zimmer, verspeiste einen noch kälteren Apfel, hatte um sieben Uhr Husten, um acht einen heisern Hals, um neun Uhr Uebelsein und um zehn Uhr — lag ich wieder im Bett und war sterbenskrank. Nur gut, daß gleich der Arzt zur Hand war, denn wenn nicht, wer weiß, ob ich bei diesem schnellen Verlauf der Krankheit nicht Abends sechs Uhr eine schöne Leiche gewesen wäre! Also der Arzt war da, nämlich des lieben Herrn Nachbars Gast, der Herr Leibarzt Pirker, der seine lieben Waislein, ein paar wunderhübsche Mädchen, nebst ihrer Gouvernantin hieher geleitete, weil sie der Onkel hier behalten will, so lange ihr Papa auf einer Reise mit dem Fürsten ist. Dieser besagte Herr Hofrath denn, wie der Doktor betitulirt wird, fand meinen Puls leidentlich, verbot mir aber ein für alle Mal solche Abhärtungsversuche, als eigentliche Thierquälereien, und schickt der barmherzigen Schwester anliegend zwei Dukaten für ihren Verein, für welches Geld sie viele Näherinnen halten könne, ohne daß sich die arme Emilie in einem Tag zu todt arbeiten müsse! Gesagt hat er dieß nun freilich nicht, aber sicherlich gedacht, als er mir die goldenen Füchse einhändigte. Nicht wahr, das ist eine mitleidige Männerseele! Er scheint überhaupt Interesse für derlei Anstalten zu haben; so erzählte er mir von einer ähnlichen, die seine junge höchst liebenswürdige Fürstin gegründet und die unter meist jungen Frauen in der Art bestehe, daß arme Weiber mit einem vollständigen Kindszeug für die ersten sechs Wochen versehen werden, aber nur lehnungsweise; nach Umlauf dieser Zeit muß er gewaschen wieder zurückgegeben werden. Was schadhaft ist, läßt der Verein ausbessern oder durch Neues ersetzen und so wandert die kleine Ausstattung unter denselben Bedingungen von einer armen Wöchnerin des Orts zur andern. Ist die Noth sehr groß, so wird ausnahmsweise auch etwas von den Kleinigkeiten als Geschenk zurückgelassen.

Daß aber die barmherzigen Schwestern sich einen so liebenswürdigen Abt, Prior, Vorstand, oder wie ich's nennen soll, an

Herrn Hermann Jäger ausgewählt haben, freut mich noch am allerbesten bei der Sache, die ich übrigens mit Herz, Mund, Hand, Fuß und Beutel kräftig unterstützen will, so viel als der kurze Tag lang genug dazu ist. Nur bleib mir mit Deinen Neuerungen vom Halse und laß es im Dezember Tag werden, wenn der liebe Gott es haben will, nämlich um acht Uhr!

Lebe wohl, ich habe heute die Honneurs bei einer Kindervisite zu machen, den lieben Waislein zu Ehren! Mit Gruß und Kuß

Deine Emilie.

Zweiundachtzigster Brief.

Hermann an Julius.

Mein theurer Freund!

Ich war in Grünthal, ich habe sie gesehen! Ach, Julius, mein Herz lacht und weint zugleich!

Die Nachrichten, die ich stets über das Befinden meines lieben Vaters erhielt, beunruhigten mich und zogen mich an den geliebten Ort und — soll ich Dir's gestehen? wie gern ließ ich mich dahin ziehen! Tausend Mal sagt man sich, man hoffe Nichts mehr und — hofft eben doch noch!

In Hartstern aufgehalten kam ich erst bei Nacht in Grünthal an. Ich gab mein Pferd im Wirthshaus ab und trat leise in das Wohnzimmer des Pfarrhauses. Es war spärlich erhellt von dem Schein, der aus dem zweiten Zimmer in dasselbe fiel. Rasch eilte ich demselben zu, aus welchem ich glaubte Maria's weiche Stimme zu vernehmen. Ich hatte mich nicht getäuscht — sie saß am Bett des lieben Pflegevaters. Noch hatte sie mich nicht erblickt und eine Minute blieb mir, mich an diesem lieblichen Anblick zu weiden. Der liebe Vater lag blaß und ziemlich krank aussehend im Bett, vor ihm saß das holde Mädchen, frischer und blühender als je. Ein niedliches schwarzes Sammethäubchen hob das Oval ihres lieblichen Gesichtchens noch deutlicher hervor; sie hatte ein Buch in der Hand, woraus sie dem lieben Kranken

vorlas. Ach, welch ein Glück, dürfte der gute Vater diese zarte Pflegerin durch mich seine Tochter nennen! Nun trat ich vor. Die Ueberraschung war groß und Maria schien heftig zu erschrecken, allein sie faßte sich bald und es kam mir vor — vielleicht habe ich mich geirrt — ihre Theilnahme an der Freude des Vaters über meine Ankunft sei ihr recht von Herzen gegangen. Ich setzte mich nun zu ihnen und da der liebe Vater doch immer heiter ist, so wurde unser Gespräch bald sehr lebhaft. Die Rede fiel auf Gabriele, und Maria sprach sich sehr besorgt über ihren Gesundheitszustand aus, da sie, schon einige Zeit leidend, jetzt liegen müsse und zusehends schwächer werde. „Sie werden sie besuchen, Hermann", sagte sie, „denn schon als Vorstand unseres Vereins wird sie Sie gerne sprechen mögen." Die Wahrheit zu sagen war ich in einiger Verlegenheit; ich war nämlich noch nie bei Gabrielen's Mutter gewesen. Mein Pflegevater mochte mir meine Bedenklichkeit ansehen und sagte zu Maria: „Es ist an Dir, meine liebe Tochter, daß Du Hermann bei Frau Doktorin Berthold einführst, denn er ist dort fremd." Ehe sie antworten konnte, platzte ich heraus: „Ja, wenn Sie das wollten!" Sie erröthete ein wenig, sagte aber mit unbefangener Freundlichkeit: „Recht gern, obwohl Sie höchst willkommen wären, wenn Sie sich auch durch sich selbst einführten." Wir verabredeten die Stunde auf den nächsten Morgen zu diesem Besuch und Maria traf Anstalten für heute zum Abschied. Schon hatte ich den Mund geöffnet, um ihr mit klopfendem Herzen meine Begleitung anzubieten, da trat unglücklicher Weise der Justizrath ein. Dieß verlängerte zwar ihre Anwesenheit, aber die Begleitung, die ich ihr dennoch anbot, wurde ausgeschlagen.

Mit welcher Sehnsucht sah ich dem andern Morgen entgegen! O Julius, wo war meine Vernunft, meine Seelenruhe? Was ist doch der Mensch für ein schwaches Rohr, vom Wind seiner Leidenschaften und seiner Wünsche umhergetrieben!

Noch ein Viertelstündchen vor der verabredeten Zeit stand ich vor Maria's Thüre. Vater und Tochter empfingen mich mit großer Herzlichkeit und wie war mir's so heimlich in dem Zimmer, wo sie lebt und athmet.

Wir traten nun unsern kurzen Weg an. Es wurde nicht viel unterwegs gesprochen, aber in dem Ton ihrer Reden lag etwas unaussprechlich Wohlthuendes für mein Herz.

Gabrielen's Anblick betrübte mich tief — ach, es war der einer Sterbenden. Ein mattes Lächeln zuckte um die blassen Lippen, als sie mich erblickte, und ihre großen, schönen, durch's Fieber noch glänzenderen Augen ruhten lange schmerzlich auf mir; dann reichte sie mir die Hand. „Nicht wahr, Hermann," sprach sie, „Sie wußten nicht, daß es so mit mir steht! Ich kann leider nicht viel mehr für den lieben Verein wirken, ich muß jetzt nur an meine eigene Rechnung denken." — „O, Gabriele, liebe Gabriele, sprich nicht so," jammerte Maria und Thränen füllten ihre Augen. — „Weine nicht, gutes Mädchen, um mich, sondern nur über meine Sünden, die freilich zahllos sind, mir gönne die Ruhe; ach, es ist so süß, schlafen zu dürfen und gewiß zu sein, dann nicht mehr gegen Gottes Gebot zu handeln. O, Hermann, ich war eine große Heuchlerin und ich wußte es nicht einmal. So viel Tugendstolz, so viel versteckter Hochmuth, wollte Andere lehren und befand mich selbst so fest umstrickt von Eigenliebe und irdischem Verlangen — ach, jetzt sehe ich Alles, Alles ein." — „Liebe Gabriele," tröstete ich sie, „Sie sind nicht schlimmer als wir Alle. Wo will man einen Reinen finden? Aber eine große Gnade ist Ihnen dadurch zu Theil geworden, daß Sie Ihre Sünden haben erkennen und sich unter die Hand Ihres Gottes haben demüthigen lernen. Sie haben viel Gutes in Ihrem kurzen Leben vollbracht, aber das gibt Ihnen jetzt keinen Trost, kann Ihnen keinen geben, denn auch unsere besten Handlungen tragen Spuren unserer sündlichen Natur. Aber Das wird Ihnen Trost geben und daran klammern Sie sich mit allen Kräften an: daß Sie glauben an Den, der für Sie gestorben und auferstanden ist, der Sie gerecht und auch selig macht, an den Sohn Gottes, der dem Tod den Stachel und der Hölle ihren Sieg genommen hat." Ihre Blicke leuchteten in innerer Freude, sie winkte mir bejahend mit dem Kopfe zu und drückte leise meine Hand. „Ach, liebste Gabriele," fragte Maria nach einer Pause, voll Zärtlichkeit, „seit wann hat sich denn Dein Zustand so sehr verschlimmert? Ich

habe Dich ja erst gestern besucht, kam denn der Arzt heute nicht zu Dir? Mit Lächeln antwortete Gabriele: „O gute Maria, Kraut und Pflaster heilen mich nicht, sondern nur das Wort des Herrn, welches Alles heilet. Mein Zustand ist nicht so viel schlechter als gestern, auch darfst Du nicht denken, daß eine schnelle Veränderung bei mir eintreten werde. Es war jetzt vielleicht nur Hermanns unerwarteter Anblick, was noch die letzten Zuckungen meines irdischen Lebens und meiner irdischen Wünsche hervorrief und Dir den schweren Kampf zwischen Leben und Tod grasser vor Augen stellte; ach, wir sind eben mit tausend unsichtbaren und unbewußten Fäden und Fädchen an die Erde gebunden. Wenn es ernstlich an das Abreisen geht, dann fühlt man, wie es überall schmerzt und blutet. Aber dennoch hoffe ich bald, bald Alles überwunden zu haben und aus voller Seele sprechen zu können: Herr, in Deine Hände befehle ich meinen Geist!"

Die Gemüthsbewegung und das lange Sprechen hatten die Kranke sichtbarlich angegriffen und wir nahmen deßwegen schnell Abschied. Doch rief sie mir noch nach: „Hermann, sehe ich Sie noch einmal? Kommen Sie bald wieder, Ihre Worte haben mir wohlgethan!" Ich versprach's. Im äußern Zimmer war ihre Mutter; ich bemühte mich, dieser unglücklichen Frau noch einige Trostesworte zu sagen, dann eilten wir fort. Wir waren Beide sehr bewegt. Maria weinte. Ich bot ihr meinen Arm an. Still wandelten wir neben einander, aber zuweilen sah sie mich mit liebevollen Blicken an. Ich wählte absichtlich einen längern Weg. Sie bemerkte es nicht sogleich, dann aber sagte sie: „Wir hätten näher an der Mühle vorbei gehabt." — „Ist es Ihnen leid, Maria, zwanzig Schritte weiter mit mir gehen zu müssen?" — „O Hermann!" hauchte sie mit einem Blick und Ausdruck — Julius, wenn das nicht Liebe war, und doch —! Wir waren jetzt vor dem Hause.

Julchen sprang uns mit der Nachricht entgegen, der Herr Pfarrer habe erlaubt, daß Hermann oben essen dürfe, der Vater habe fragen lassen. Maria lachte und sagte: „Das heißt, wenn er will; wollen Sie, Hermann?" — „Versteht sich!" gab ich zur Antwort und mit der Fröhlichkeit eines Kindes führte sie mich

in's Eßzimmer, wo Alles schon bereit war. Die Unterhaltung über Tisch hatte durch unsern Besuch doch einen etwas ernsten Charakter angenommen und ich mußte, wie schon oft, mit Bewunderung bemerken, wie klar und richtig Maria denkt und wie gereift ihre Ansichten über Alles sind.

Der Kaffee wurde nach dem Essen, so wollte es mein Pflegevater, gemeinschaftlich im Pfarrhause getrunken, und es war jetzt wieder mehr Heiterkeit in unsern kleinen Kreis zurückgekehrt. Ach, ich war voll glückseliger Hoffnung! Höchst ungern sah ich's deßwegen, als der Doktor, der von Gabriele kam, nebst noch ein paar andern jungen Männern aus der Nachbarschaft unsere trauliche Gesellschaft störte. Doch waren sie auch muntere Gäste! Aber auf einmal, wie durch einen Zauberschlag, umflorte sich Maria's schönes Gesicht. Gegen mich besonders trat ihre Herzlichkeit wieder in die Schranken der Höflichkeit zurück, sie sprach fast nichts mehr und als sie Abschied nahm, war sie kalt und sehr ernsthaft. Julius, wie sollte ich mir das erklären? Nach langem Nachsinnen fiel mir endlich ein, daß die Herren meine Cigarrenbüchse bewundert hatten. Es war ein Geschenk von Anna von Strahlenau. Absichtlich nannte ich diesen Namen nicht. Maria wußte es aber wohl, wer die Stickerei darauf verfertigt hatte, und gewiß war es die Erinnerung an das Strahlenau'sche Haus, was sie auf einmal so durchaus umwandelte.

Also liebt sie Eugen noch! Ist es denn möglich, daß dieses tiefe Gemüth einen so bleibenden Eindruck von dem Flüchtigen empfangen konnte! Sieh, Julius, so warf ein Windstoß alle meine Luftschlösser wieder zusammen!

Glaubst Du nun, ich sei trostlos? Nein, Gottlob, ich bin es nicht. Es ist wahr, ich habe Maria unaussprechlich geliebt und liebe sie noch so, aber auch diese Liebe opfere ich in die Hand Gottes. Sie ist überwindlich, wenn Er es will. Seine Liebe ist mächtiger als Alles in der Welt. Sein Eigenthum bin ich und ohne seinen Willen würde mir selbst Maria's Liebe zum Fluch statt zum Segen werden. Dieser Glaube, der fest steht wie ein Fels im Meer, gibt mir Kraft, Ruhe und Frieden. Lebe wohl!

Dein Hermann.

Dreiundachtzigster Brief.

Maria an Emilie.

Denke, geliebte Emilie, Gabriele ist sehr, sehr, ja todtkrank! Seit zehn Tagen muß sie beständig liegen, hat einen entsetzlichen Husten und starkes Fieber. Der Arzt gibt keine Hoffnung mehr. Ihr selbst ist das Gefährliche ihres Zustandes nicht verborgen. Meistens spricht sie mit erstaunlicher Geisteskraft und Fassung von ihrem nahen Tode. Zuweilen wird sie aber auch muthlos, fällt in Zweifel über Vergebung ihrer Sünden und geräth in harte Kampfesnoth. Das Glauben, sprach sie gestern, das Glauben wurde mir immer so schwer; ach, ich wollte durchaus Etwas sein, Etwas selber thun, ich ließ es mir blutsauer darum werden, und nun sehe ich, daß das Alles Nichts ist, Alles Nichts! Ein demüthiges Herz, einen kindlichen Sinn, einen einfältigen Glauben, sonst will der Herr Nichts, das Andere thut er Alles selber und gibt uns Alles umsonst. Aber gibt es eine schwerere Aufgabe für den hochmüthigen Menschengeist, als Nichts sein und nichts thun sollen?

O Emilie, ich lerne viel an Gabrielen's Sterbebett und sie ist so gut! Ach, es war eine edle Seele, die viel, viel mehr litt, als alle Menschen wußten!

Vor drei Tagen war Hermann hier. Ich war gerade bei seinem Pflegevater, der auch sehr leidend ist, und las ihm vor, als Hermann unerwartet ankam; es war schon Nacht. Wenn ich Dir sagte, ich hätte ihn mit Ruhe empfangen, so würde ich lügen; nein, mein Herz klopfte stürmisch, als ich ihn erblickte, als ich seine Stimme hörte.

Aber bald wurde ich ruhig. Den andern Morgen machte ich mit ihm einen Besuch bei Gabrielen. Was ich längst ahnte, ist mir nun gewiß: daß Gabriele für den Gespielen ihrer Kindheit mehr als Freundschaft empfunden hatte. Streng wußte sie es bisher zu verbergen und klagt sich jetzt bitter darüber an, daß sie außer der Liebe zu ihrem Herrn noch ein anderes Gefühl im tiefsten Grund ihres Herzens geduldet habe. Sich selbst zur Buße

und Demüthigung legte sie mir unter großer Beugung dieses Bekenntniß ab. O wie erschien ich mir neben dieser demuthsvollen Seele! Ob Hermann ihre stille Neigung bemerkt hat? Ich glaube es kaum, erwidert wenigstens hat er sie nicht; aber durchdrungen von Mitleid und Freundschaft sprach er erhebende Worte des Trostes zu Gabrielen. Es fiel ihm nicht ein, nach der elenden Sitte der Welt ihr ihre nahe Gefahr ausreden oder ihr gar Hoffnung auf Genesung machen zu wollen. Eben so wenig tröstete er sie etwa menschengefällig über ihre Sünden, indem er sie an ihre guten Handlungen mahnte. Nichts weniger! Nein, er stellte ihr den geringen Werth derselben in's Licht, aber wies sie mit starker Hand nach der Gnade der ewigen Erlösung hin. Ach, Emilie, wenn Du ihn so sprechen gehört hättest, mit so viel Kraft und doch so voll Liebe — auch das roheste Herz wäre diesem Eindruck nicht widerstanden.

Auf dem Heimweg führten wir nur eine stumme Sprache, aber seine Blicke ruhten mit Liebe auf mir: mit der Liebe nämlich, die der geförderte Christ für die Anfängerin im Glauben, für die heils- und wißbegierige Schülerin empfindet. Hermann blieb bei uns über Mittag, hingegen zum Kaffee waren wir Alle im Pfarrhaus. Klang über Tisch auch noch der ernste Ton aus Gabrielen's Krankenzimmer in uns nach, so waren dagegen die Gespräche des Nachmittags um so heiterer, als auch noch einige weitere Besuche zu dem lieben Pfarrer kamen. Ich kann Dir's nicht beschreiben, meine Emilie, wie mir's in Hermanns Nähe war, besonders da er mich so ausgezeichnet freundlich und herzlich behandelte. Nur Hochachtung, nur Verehrung, nicht Liebe glaubte ich seit diesem Morgen für den frommen Mann zu empfinden, und dabei war ich ganz ruhig. Aber diese Selbsttäuschung mußte dahin schwinden, wenn ich wirklich entsagen lernen sollte. Seitwärts, bei der Kaffeemaschine beschäftigt, hörte ich von Weitem die Herren lachen und scherzen. Einer von ihnen bewunderte Hermanns Cigarrenbüchse; dieß gab neuen Stoff: man neckte ihn, und er gestand auch, daß sie das Geschenk einer Dame sei. Warum er nicht einfach sagte, daß Anna von Strahlenau sie verfertigt habe, weiß ich nicht. Dieß vermehrte die Neckereien,

und Hermann, kein sonderlicher Freund von so unnützem Geschwätze, schlug es auf einmal dadurch nieder, daß er ernsthaft sagte: „Zerbrechen Sie sich den Kopf nicht weiter über diese Stickerei, sie ist nicht von meiner Geliebten; auch habe ich nur einmal geliebt und dieser Liebe bleibe ich treu!“ — Ach, Emilie, jetzt hatte ich's gehört aus seinem eigenen Munde! Also ist es doch so: er liebt oder hatte geliebt und wird jetzt nie mehr lieben!

Meine eingebildete Ruhe war für den Augenblick dahin, ich hatte alle Mühe, meine Bewegung zu verbergen, und konnte fast die Minute des Abschieds nicht erwarten.

Seither, liebe Emilie, habe ich mein Herz in einer ernstlichen Kur, und gewiß, es wird mir mit Gottes Hilfe gelingen, es zu bemeistern. Der tägliche Anblick des Todes auf Gabrielen's immer mehr erblassendem Angesichte trägt dazu bei, mir den Kampf leichter zu machen, so wie die Zurüstungen für Weihnachten meine Gedanken und meine Zeit jetzt ganz in Anspruch nehmen.

Mein Herz war zu voll, als daß ich nach Billigkeit und Schicklichkeit mit der Beantwortung Deines heitern Briefs den Anfang hätte machen können. Laß mich Dich also am Ende noch zanken über Deine unverbesserliche Schlafsucht, dann aber auch ernstlich danken für Deine Bereitwilligkeit in Beziehung auf Mitgliedschaft unseres Vereins, so wie für die zwei Goldsvögelein des so sehr freigebigen Herrn Doktors. Es scheint mir, die lieben Waislein gewöhnen sich recht gut an meine liebe, heitere Emilie!

Nun schlaf wohl. Immer und ewig

Deine Maria.

Vierundachtzigster Brief.

Eugen von Strahlenau an Hermann.

Lieber Hermann!

Es ist mir so wohl, zu wissen, Du liebst mich wie sonst und seiest mein alter, treuer, redlicher Freund. Um dieses Wohl-

behagen zu erhalten, darf auch nicht der Schein eines Mißverständnisses zwischen uns liegen bleiben, und darum muß ich Dich eines großen Irrthums belehren. Maria hältst Du für unglücklich, weil sie von mir getrennt worden — Maria soll ich bemitleiden? O Freund, da hast Du bedeutend fehl geschossen! Maria, sage ich Dir, ist nicht unglücklich, am wenigsten über meinen Verlust. Maria hat mich nie geliebt! Das war ja eben für mich das Allerbeschämendste, und ich spreche so ungern davon, wie von meiner letzten Stunde, daß nicht nur der Vater, sondern auch die Tochter mich mit einem feinen Körbchen und einer langen Nase hat ziehen lassen. Man könnte freilich sagen, sie sei vom Vater gezwungen, überredet worden, aber das ist Alles nichts, wenn ich aufrichtig sein will — und warum sollte ich nicht? So muß ich mir's selber eingestehen, daß sie mir nie auch nur die geringste Spur von Liebe zeigte, denn gut und freundlich ist sie gegen Jedermann. Während ihres Vaters Krankheit und nachher war sie offenbar zutraulicher, herzlicher, aber das war Dankbarkeit, und ich Thor nahm's für Liebe, weil ich so sehr wünschte, daß es dieß sein möchte. Nein! Maria kann entweder gar nicht lieben — oder sie liebte schon.

Denn den Trost mußt Du mir lassen, daß außer diesen beiden Fällen es unmöglich gewesen wäre, die Hand eines so liebenswürdigen jungen Mannes mir nichts dir nichts auszuschlagen.

Und nun will ich Dir noch zwei große Geheimnisse anvertrauen, wovon das eine von meinem außerordentlichen Scharfsinn zeugt.

Ich glaube nämlich, Maria liebt — Dich! Ja, nachdem ich mir mit kaltem Blut so manche Scene, so manches Wort zurückrufe, so wird mir dieß fast zur Gewißheit, und selbst die Aufmerksamkeit, die sie mir zuweilen und hauptsächlich nur in Deiner Gesellschaft widmete, war, so scheint es mir jetzt, nur ein Deckmantel ihrer stillen Neigung. Der Justizrath ist ohnehin Dein Gönner, also frisch auf, Kamerad! besinne Dich nicht lang und freie um sie! Denn obwohl ich nicht viel von ihrer Huld rühmen kann, muß ich eben dabei bleiben: Maria ist ein Edel-

stein, die Zierde ihres Geschlechts, und würde sie Dein — wem würde ich sie auch lieber gönnen? — so wollte ich allen Jammer vergessen und der heiterste eurer Hochzeitsgäste sein.

Das zweite Geheimniß, merk wohl auf, betrifft mich selbst. Noch vor sechs Wochen würde ich Denjenigen, der es gewagt hätte zu behaupten, es gäbe außer Maria noch einen weiblichen Engel, wenigstens auf Pistolen gefordert haben, aber seit ich Rosalie von Ringen kenne, scheint mir doch die irdische Schöpfung zwei solcher herrlicher Wesen zu besitzen.

Rosalie ist die nachgelassene einzige Tochter des Freiherrn von Ringen, und besitzt also, wie gesagt, alle Engelseigenschaften. Daß dazu zufällig auch noch großer irdischer Besitz kommt, thut in den Augen Mancher der Engelsnatur keinen Abbruch. An Freiern fehlt es ihr unter diesen Umständen natürlich nicht, und da ihr in Beziehung auf ihre Wahl durchaus freie Hand gelassen ist, so kommt es nun darauf an, wer ihre Liebe gewinnt. Sie ist eine höchst sympathisirende Freundin Annerl's und daher sehe ich sie öfters bei uns. Besondere Abneigung gegen mich konnte ich bis jetzt nicht entdecken, doch machen mich gewisse tragische Vorgänge bescheiden und — vorsichtig. Darum nur mäuschenstill davon.

Noch muß ich einer Aeußerung Deines Briefs, die mir auffiel, gedenken. Du erwähnst Deines Aufenthalts in Hartstern als eines vorübergehenden. Hast Du Dich denn nicht verbindlich gemacht, auf mehrere Jahre lang die Verwaltung des Guts und zugleich die Oberaufsicht über die zwei Kinder des Barons zu übernehmen? Es ist unverantwortlich, daß ich dieß nicht mit mehr Bestimmtheit weiß, aber es fiel in eine Zeit, in welcher ich nur für Eines Interesse hatte, und dieß Eine — war ein Traumbild! Wäre es wirklich so, daß Du nur auf kurze Zeit in Hartstern wärest, dann, mein Freund, hätte ich einen Plan — ach, der wäre zu beglückend für diese Jammerwelt.

Schließlich gratulire ich zu der Geburt des Vereins. Und ob Du mir gleich keine Pathenstelle bei seiner Taufe angeboten hast, so dringe ich mich dennoch ein, und werfe dem Neugeborenen ein Bankozettelchen von fünfzig Gulden an den Hals, wenn

anders die hochheilige Gabriele diese Kleinigkeit von so profanen Händen annehmen mag. Doch da das Geld durch die Deinigen geht, wird es geheiligt, und wissen muß man ja nicht, welcher Wind es hergeweht hat.

Leb' wohl, mein Herzensfreund! Grüße Alles ... meinetwegen auch im Werner'schen Hause. Deinem lieben, theuern Pflegevater aber wünsche ich bald bessere Zeiten. Einige Flaschen guter Tokaier sind unterwegs. Davon bitte ich ihn und Dich, meine Gesundheit zu trinken.

Von Mutter und Schwester alles Schöne und Freundliche. Ganz

Dein Eugen.

Fünfundachtzigster Brief.

Emilie an Maria.

Weißt Du, meine geliebte Maria, daß Dein sonderbarer Liebeshandel mit Hermann nachgerade etwas langweilig wird?

Er liebt Dich und Du liebst ihn, das ist klar wie das Sonnenlicht, aber da spielt Ihr ordentlich Versteckens mit einander, vermuthet und argwohnt Dieß und Jenes. Ach, das sind mir Possen! Von solcher Zartheit, Delikatesse oder welche feine Namen Ihr der Sache geben wollt, habe ich keinen Begriff, und ich sage Dir frei heraus, wenn Ihr diesem Lied nicht bald ein Ende macht, so werde ich eines schönen Tages kommen, wenn ich weiß, daß Hermann in Grünthal ist, und den Knoten gleich Alexander durchhauen, und mir noch obendrein von Dir und ihm den schönsten Dank verdienen.

Nun Du Deinen Verweis nach Verdienst hast, will ich gefühlvollere Saiten aufziehen, und das wirklich aus voller Seele, wenn ich der armen kranken Gabriele gedenke!

O, wie viel mag das ängstlich fromme Gemüth innerlich gelitten haben, und wie viel Büßungen und Uebungen legte sie sich äußerlich auf, und muß jetzt doch erkennen, daß sie auf einem Irrwege wandelte! Da möchte man wohl mit den Jüngern aus-

rufen: Ja wer kann denn selig werden? Gottlob, daß auch sie die trostvolle Antwort auf diese Frage kennt. Wer hätte doch Das voriges Jahr an Weihnachten gedacht! Freilich, für diese Welt paßte sie nicht recht, aber dort wird sie ein schöner Engel werden! Du schreibst mir gar Nichts von ihrer Mutter; — für diese arme Frau ist es doch mehr als traurig, ihre einzige und eine solche Tochter zu verlieren.

Und nun, liebe Maria, muß ich Dir noch Etwas melden. Wenn ich gleich Morgens etwas später aufstehe als meine edle Freundin, so arbeite ich gegenwärtig doch den ganzen Tag erstaunlich viel, nämlich — mit dem Munde: ein Werkzeug, in dessen Gebrauch die Frauen ja ohnehin die Meisterschaft längst errungen haben. Und was setzt denn dieses kleine Thor, aus welchem oft so große Dinge hervorspazieren, so sehr in Bewegung? Nun ja, die kleinen Waislein, die, wie Du ganz richtig, obwohl schelmisch bemerkt hast, sich schon recht an die heitere Emilie gewöhnt haben. Die Sache ist nämlich einfach die: die Kinder brachten eine Gouvernante und eine Magd mit hieher. Da wurde dem guten Professor angst und bang, wie er sein Junggesellenleben auf einmal durch vier weibliche Wesen unterbrochen sah. Anfangs wollte er nun seinen Bedienten entlassen, allein dieser ist schon seit Jahren in seinen Diensten und bat so flehentlich, ihn nicht wegzuschicken, daß der gute Nachbar sich nicht dazu entschließen konnte. Nun kam die Reihe an die Magd; allein wer hätte dann die häuslichen Arbeiten besorgt? Endlich kam die Gouvernante der schwierigen Sache mit einem Gesuch zu Hilfe, auf etliche Wochen ihre Schwester im Elsaß besuchen zu dürfen. Da ihre Gesellschaft den Professor am meisten genirte, so willigte er herzlich gern in ihren Wunsch, ohne zu bedenken, daß die Waislein bei der Magd allein — ihr Vater ist längst verreist — doch nicht zum Besten versorgt sein möchten. Nachdem Mademoiselle abgereist war, fiel dieß dem guten Mann erst ein, der, wie bekannt, sich nicht gar schnell besinnt; jetzt was machen? Wohl oder übel — und die Kinder hatten schon vorher den Zug in den untern Stock des Hauses — mußte ich seine Bitte erfüllen und mich der verlassenen Jugend ernstlich annehmen. So

sind sie denn fast immer bei uns; aber wer wollte an den niedlichen Geschöpfchen keine Freude haben? Nun gibt es den ganzen Tag zu fragen und zu antworten, zu lehren und zu wehren. Dieß ist für mich keine große Beschwerde; ein klein bischen lästiger — Du siehst, ich drücke mich zart aus — ist Das, daß die lieben Kinder den guten Großonkel so ungemein anziehen, daß er immer auch sein will, wo sie sind, nämlich — bei mir. Nun, wer will ihm die Freude an seinen Nichten mißgönnen! Zudem kommt ihr Vater vor dem Frühling wieder und holt sie ab.

Dießmal werden sich unsere Weihnachtsbescheerungen ganz anders gestalten als voriges Jahr. Ach, wie schön war es da bei Euch! — Ach, die gute Gabriele! Heuer zünde ich wohl selbst ein Bäumchen an, für meine lieben Waislein!

Leb' wohl. Drücke Gabrielen meine lebhafte Theilnahme an ihren Leiden aus! Grüße Alle, die einen Gruß von mir haben wollen, zuerst Dich selbst von

Deiner Emilie.

Sechsundachtzigster Brief.

Maria an die Tante.

Geliebte Tante!

Wie gut bist Du, daß Du auch dieses Jahr die Sorge für Weihnachten mit mir theilen willst, wie ich so eben aus Deinem lieben Brief an den Vater lese. Willkommen ist mir Deine Hilfe freilich nicht minder als voriges Jahr, da meine Zeit gegenwärtig ganz meinen armen Kranken gehört. Gerade Diejenigen, die uns voriges Jahr die Bescheerung durch ihre Liebe so schön und festlich gemacht haben, sind jetzt so leidend! Ich habe mich deßwegen mit meinen eigenen Arbeiten nur auf das Allernothwendigste beschränkt, weil nach Deinem Grundsatz, liebe Tante, das Innere stets dem Aeußern vorgehen muß und ich mich ohne Anmaßung überzeugt halten darf, daß die Besuche der Freundin bei meiner lieben, schwer erkrankten Gabriele und sogar bei dem lieben Pfarrer von größerem Werth sind, als irgend eine feine

Handarbeit, durch welche ich mich davon abhalten ließe. Unser lieber Pfarrer, den die ungewohnte Unthätigkeit oft gemüthlich sehr herabstimmt, ist so dankbar, wenn auch nur die Kinder zu ihm kommen, und Julchen bildet sich nicht wenig darauf ein, daß sie es jetzt so weit gebracht hat, daß sie ihrem lieben Herrn Pfarrer zuweilen Etwas vorlesen darf. Indeß ist seit einigen Tagen auch Hermann hier und wird über Weihnachten bleiben.

Meine arme Gabriele muß, wie es scheint, den Leidenskelch bis auf den letzten Tropfen leeren. Ihr Husten ist fast nicht zum Anhören, und dadurch sind auch ihre Nächte so leidensvoll und schlaflos. Zuweilen bleibe ich bei ihr, weil ihre Mutter geistig und körperlich fast unterliegt. Uebrigens ist es zu verwundern, welche Kraft diese zarte Frau entwickelt. Der liebe Gotte stärkt sie sichtbarlich.

Wie wird dießmal der Christtag so anders bei uns sein! Voriges Jahr war Alles gesund und munter und Vieles anders.

Auf beigelegtem Verzeichniß wirst Du, liebe Tante, Alles finden, wie ich es mit den Geschenken zu halten gedenke.

Ich wünsche Dir, geliebte Tante, vergnügte und gesegnete Feiertage, und bin mit kindlicher Liebe

Deine gehorsame Nichte
Maria.

Siebenundachtzigster Brief.

Maria an Emilie.

Da Du, meine Emilie, gegenwärtig selbst ein Mütterchen bist, wirst Du um so lieber ein paar Bestellungen für meine lieben Kinder übernehmen. Ich hoffe nicht, daß sie Dir besondere Mühe machen; ich denke, Du wirst die Kleinigkeiten, die ich Dir hier besonders verzeichnet beilege, in jedem Laden kaufen oder auch durch Dein Mädchen kaufen lassen können.

Ich möchte Dich nur auch mit Deinen kleinen Mädchen sehen — ich stelle es mir als ein recht liebliches Bild vor, und wenn der Herr Papa kommt, so wird er eine große Freude da-

ran haben, und wird so wenig von seinen lieben Töchterchen weg mögen, als jetzt der Herr Onkel von seinen lieben Nichten. Was das für zärtliche Verwandte sind!

Zur Strafe, weil Dir meine Herzensangelegenheit so langweilig vorkommt, was eigentlich recht garstig von Dir ist, mußt Du jetzt doch wieder Etwas davon hören. Hermann ist hier. Er kam sogleich zu uns und war sehr freundlich, und das war ich denn auch. Nachher sah ich ihn im Pfarrhaus, bei Gabrielen und in unserem Verein. Er war fortwährend ruhig, heiter und zufrieden; ich deßgleichen. Er richtete mir Grüße von Eugen aus, und als ich ihm unverholen meine Freude darüber zeigte, daß Eugen ohne Widerwillen an unser Haus denke, so sprach er länger über ihn und rühmte seine große Herzensgüte. Endlich rückte er gar mit fünfzig Gulden heraus, die Eugen dem Verein durch ihn zugesandt hat. Dieses große Geschenk machte mich herzlich lachen, wenn ich dachte, wie sehr Eugen immer gegen den Verein sich vereiferte. Beide stimmten wir in unserm Urtheil überein: daß der Grund von Eugen's Herzen viel besser sei, als seine Worte es scheinen lassen, daß aber sein weiches Gemüth ihn mehr dazu befähige, schnelle und flüchtige Eindrücke zu empfangen, als tiefe und bleibende. Hermann sagte diese Worte mit so viel Nachdruck, daß ich fast vermuthe, Eugen hat auf den Altar seines Herzens bereits wieder ein anderes Bild statt dem meinigen aufgepflanzt, was mich, wenn seine Wahl gut und passend ist, recht innig freuen soll. Ich äußerte dieß auch gegen Hermann, der mir nur mit vergnügtem Lächeln antwortete, des Freundes Geheimniß aber natürlich nicht verrathen wollte.

* * *

2 Stunden später.

So eben verläßt uns Hermann. Er kam von Gabrielen mit der angenehmen Botschaft, daß sie heute einen ausgezeichnet guten Tag habe; schon gestern ließ ihr der fatale Husten mehr Ruhe. Ist ihr Befinden fortwährend so erträglich bis zum heiligen Abend, so haben wir beschlossen, ihr ein kleines Christbäumchen zu bringen. Das wird ihr gewiß Freude machen, denn sie nimmt noch an Allem Antheil.

Nun aber eilend gute Nacht! Deine Maria.

Achtundachtzigster Brief.

Hermann an Julius.

Freue Dich! Juble mit mir, mein Freund! Maria liebt mich, Maria ist mein! Ach, noch kann ich's nicht glauben, noch scheint mir Alles wie ein Traum, aus dem ich immer zu erwachen fürchte, und doch — es ist so. O, ich bin unaussprechlich glücklich!

Ich will es versuchen, Dir Alles der Ordnung nach zu erzählen, aber es wird mich keine geringe Anstrengung kosten. Voraus muß ich schicken, daß ein von Strahlenau empfangener Brief mir die bestimmteste Versicherung gab, daß Maria ihn nie geliebt habe, und daß er eben im Begriff stehe, sich ein anderes Mädchen zur Braut auszuwählen.

So kam ich nach Grünthal. Hier angekommen konnte mein Pflegevater gar nicht fertig werden, mir zu rühmen, mit welcher Aufopferung Maria ihm und Gabrielen sich widme, wie sie überhaupt seit einiger Zeit noch viel inniger und gefühlvoller, dabei aber doch stets heiter und sogar munter sei, und wie er sich kein größeres Glück zu denken wüßte, als sie als seine Tochter betrachten zu dürfen. Du kannst Dir vorstellen, daß solcherlei Reden keine niederschlagende Pulver für mich waren. Ich eilte in die Werner'sche Wohnung. Maria empfing mich freundlich und heiter, aber doch immer etwas entfernt. Ich sah sie noch zwei oder drei Mal. Ihr Aussehen war blühend und zeugte von innerem Frieden, ihr Betragen war ungezwungen und ihre Stimmung sanft und heiter, aber ich hatte keinen Muth, ihr näher zu rücken. Endlich wagte ich den Versuch und fing an, von Eugen mit ihr zu sprechen, ja ich ließ sie sogar vermuthen, daß er bald Bräutigam werden werde. Mit herzlicher Freude vernahm sie die Nachrichten von ihm, aber von Liebe gegen ihn war keine Spur zu bemerken. Ich sah wohl, hierin hatte ich mich ganz geirrt. Da die kranke Gabriele gerade sich etwas besser befand, so erzählte mir Maria, sie wolle ihr am heiligen Abend ein geschmücktes Christbäumchen bringen, und lud mich ein, der Ueberraschung auch beizuwohnen.

Am Bette meines Pflegevaters wurde wieder davon gesprochen und dabei des vorjährigen Festes, bei welchem Gabriele Alles so schön angeordnet hatte, mit Wehmuth gedacht. Das ist nun freilich dieses Jahr nicht möglich, meinte mein lieber Vater, aber die Bescheerung könntet Ihr mir zu lieb doch im Pfarrhaus halten, weil ich armer Mann nicht ausgehen kann. Recht gern versprach der Justizrath, Maria solle Alles herunter besorgen. Endlich, nachdem Vieles hin und her überlegt wurde, beschloß man, den heiligen Abend ganz Gabrielen zu widmen und dann am Christtag im Pfarrhaus bescheeren zu lassen.

Der heilige Abend kam. Ach, Gott möge es mir vergeben — mein Herz war befangen, zerstreut, nicht in der rechten Weihnachtsstimmung. Um fünf Uhr hatten wir uns zu Gabrielen bestellt. Ich kam zuerst und fand Gabriele im Bett aufrecht sitzend voll heiliger Gedanken. Beschämt suchte ich mich auch zu sammeln, da trat mit Schlag fünf Uhr Maria herein mit dem niedlichen, reich geschmückten und von vielen Lichtlein erleuchteten Bäumchen; sie selbst ein holder, freundlicher Friedensengel!

Dem Bäumchen war ein Blättchen angehängt, das folgende kleine Verse enthielt:

Ird'sches Licht und ird'sche Gaben
Bringen wir Dir heut;
Nimm, so gut als wir sie haben,
Was die Liebe beut.

Aufwärts gehet all Dein Trachten
Zu dem Himmelszelt;
Eines Blicks kaum werth zu achten
Ist für Dich die Welt.

Aber Liebe, ächte Liebe,
Stammt ja auch von dort,
Und die Liebe, ächte Liebe,
Währet ewig fort.

Diese wirst Du jenseits finden,
Wie Du sie geübt;
Ewig wird sich dort verbinden
Was sich hier geliebt.

Und das Kind, das heut geboren,
Ach, das göttlich Kind,
Sammelt uns, die wir verloren,
Nun gefunden sind!

Gabriele war auf's Tiefste bewegt und gerührt von Maria's Liebe. Sie weinte, sie schlang ihre schwachen, kranken Arme um Maria, und preßte sie an ihr nur noch mattklopfendes Herz. Ach, welch ein Anblick! eine herrlich blühende und eine vom giftigen Wurm der Krankheit zernagte Rosenknospe — Leben und Tod in einer Umarmung!

Gabrielen's Mutter und ich suchten die beiden Freundinnen auf schonende Weise in ihrer Gefühlsbewegung zu mäßigen, weil wir für die Kranke nachtheilige Folgen fürchteten. Es gelang uns, und Gabriele sprach jetzt mit Ruhe und großer Freudigkeit von ihrem nahen Hingang und der Befreiung von allen ihren Schmerzen. Ach, mein Herr und Heiland schenkt mir viel Gnade, rühmte sie, und macht mir das Abscheiden so leicht. Er hat mich seiner Vergebung versichert, und ich erwarte jetzt getrost den letzten Feind der Menschheit. Dennoch hängt mir eine Schwäche an, für deren Ueberwindung ich keine Kraft in mir selber finde! Es ist dieß das Grauen vor der schauerlichen Einsamkeit des Grabes. Nicht wahr, meine Lieben, das ist eine thörichte Furcht, da ich ja weiß, daß nur mein irdisches, längst abgetragenes Pilgerkleid dort ruhen wird. Und doch — seht, meine Freunde, so ist's mit unserer so hoch gerühmten Vernunft: sie ist nie vor Irrthum sicher, aber selbst wo sie uns Wahres predigt, hat sie ohne die Kraft von Oben keine entschiedene Macht über unser Gefühl und unsern Willen! O verlasse sich doch Niemand auf sie allein! Sie ist ein göttliches Geschenk, aber nur unter der Leitung eines heiligen Gottes: wenn sie sich auflehnt und Selbstherrscherin werden will, dann ist Alles verloren. Ich warte jetzt still und weiß gewiß: der Gott, der mir in seinem Sohn Alles schenkte, wird mich auch noch über diese menschliche Schwäche gnädig hinwegheben.

Sie sprach dann auch von unserem Verein, der ihr immer ein Hauptanliegen ist, und als sie hörte, daß Eugen fünfzig Gulden dazu gesandt habe, sagte sie lächelnd dieser Strahlenau,

den ich in meinem geistlichen Stolz um seines Leichtsinns willen verachtete, straft sich mit seiner schönen That am besten selber Lügen. Es könnte mir zur tiefen Beschämung gereichen, allein ich habe auch dieß schon längst meinem Herrn zu Füßen gelegt, und er hat mir Alles, Alles vergeben. Eugen wird es auch thun. Der Herr schenke ihm Gnade und richte seinen Blick Ihm zu.

Nach einer Stunde hielten wir es für angemessen, die Kranke zu verlassen. Gabriele richtete sich noch einmal mit Anstrengung auf und ergriff meine und Maria's Hand, drückte sie zugleich an ihre Brust, sah uns mit seelenvoller Innigkeit an und sprach: „Ich danke Euch, seid glücklich!"

Ach, Julius, es war ein Segensgruß aus einer andern Welt. Erschöpft sank sie zurück. Wir schieden. Als wir hinaustraten in die finstere Nacht, ergriff Maria meinen Arm mit Hast, als fürchtete sie sich. Ich drückte sanft ihre Hand und sagte: „Maria, Sie haben Gabriele sehr glücklich gemacht!" — „Ich? O nein, der Herr macht sie glücklich — o, wen könnte ich glücklich machen?" — „Einen weiß ich, den Sie unendlich beglücken könnten, Maria!" entgegnete ich schnell. — „Und der wäre?" — „Dieser Eine wäre ich, Maria, wenn Sie mir nur Hoffnung, nur Hoffnung geben könnten, daß Sie einst mich lieben wollten." — „Hermann," sagte sie erstaunt und befremdet, „höre ich recht? Sie, aus dessen Mund ich erst vor vier Wochen selbst vernommen habe: Sie hätten nur einmal geliebt und blieben dieser Liebe treu!" — „Habe ich so gesagt, Maria? Ja, ich liebte nur einmal und liebe noch und werde ewig lieben, und diese Liebe sind Sie, Maria! Vom ersten Augenblick an, als mein Auge Sie erblickte, hatte mein Herz gewählt! Aber ich glaubte, Sie theilten Eugen's Neigung, darum —" — „O Gott!" rief sie, „ist's möglich?" und eine heiße Thräne fiel auf meine Hand, „wir hätten Beide also uns getäuscht? O Hermann, ich liebte Sie ja auch von Anfang an still und verborgen, aber die Furcht, daß Sie nur dem Wunsch unserer Väter und nicht Ihrer Neigung folgen könnten, wenn Sie mir Ihre Hand anböten, machte mich unwahr und führte Sie zu diesem Irrthum." — „O Maria, und Du liebst mich noch?" — Sie sank an

mein Herz — sie konnte nicht mehr sprechen. Eben trat das erste Viertel des Mondes hinter der Gruppe von Eichbäumen, die vor dem Dorfe stehen, hervor und sandte sein mildes Licht auf ein paar überglückliche Menschen. Maria hob sanft ihr Haupt empor und sagte: „Unser Bund, Hermann, ist in einer ernsten Stunde geschlossen worden, der Herr möge ihn segnen!" — „Amen!" sprach ich, „und nun komm, meine geliebte, meine herrliche Maria, komm, lasse uns auch den Segen unserer Väter holen." Wir liefen, aber unsere Reise ging nicht schnell, wir wählten auch nicht den kürzesten Weg. Endlich langten wir doch im Pfarrhause an, und trafen die alten Herren, wie wir's uns dachten, beisammen. Ich stürmte voraus, die bescheidene Maria nachziehend, und rief: „Liebe, liebe Väter, gebt uns Euern Segen, wir kommen als Braut und Bräutigam!" Die Herren sahen sich an, die Ueberraschung war zu groß. Endlich sagte mein Vater: „Ich glaubte, Ihr kämet aus der Behausung des Todes?" — „Ja," erwiderte ich schnell, „aber sie hat uns zum Leben, zum seligsten Leben geführt, nicht wahr, Maria?" und zog die Schüchterne abermals an meine Brust. — „Seid Ihr schon so weit?" lachte der Justizrath, „da ist gut, daß der Pfarrer auch gleich bei der Hand ist, und wir werden wohl erlauben müssen, ehe man uns gefragt hat." — „Vater, lieber Vater," sprach Maria und ergriff hoch erröthend ihres Vaters Hand, „ich wußte, wie Du von Hermann dachtest, darum —" — „Darum hast Du Dich so schnell besonnen. Nun, mein Segen soll Dir nicht fehlen, mein liebes Kind, er ruht schon lange auf Dir, und Deine edle Mutter vom Himmel herab wird Dein Bündniß mit Wohlgefallen erblicken! Sie, Hermann, sind mir längst ein lieber Sohn, wie Maria an meinem Freund einen zweiten Vater gefunden hat!" Mein lieber Pflegevater konnte vor innerer Bewegung kaum sprechen, dann drückte er uns Beide an sein Herz und sagte: „Meiner Seele innigster Wunsch ist erfüllt; o Herr, jetzt lasse deinen Diener im Frieden fahren. Euch aber schenke der barmherzige Gott seinen reichsten Segen hier und dort!" Ach, Julius, welch' eine Stunde!

Endlich sprangen die Kinder herbei, um ihren Vater und

Maria abzuholen. Die Freude ging von Neuem an, aber jetzt lauter, jubelnder. Edwin und Julchen waren ganz außer sich über das Glück, daß sie nun einen Schwager hätten, und sogar meines lieben Vaters alte Martha verzog ihr verdrießliches Gesicht zu einer Bewegung, die wie Lachen aussehen sollte. Spät erst trennten wir uns und morgen war Christtag.

Für heute aber hast Du genug gehört, denn Du weißt nun, daß der glücklichste Mensch auf Erden ist

Dein Hermann.

Neunundachtzigster Brief.

Justizrath Werner an seine Schwester Elise.

Meine liebe Schwester!

Es ist billig, daß Du, die treue Theilnehmerin an meinem häuslichen Leiden, die mütterliche Beratherin meiner Kinder, der Trost unser Aller, auch die erste Seele seiest, der wir das freudevollste Ereigniß unseres Hauses mittheilen, die wir auffordern, sich mit uns zu freuen.

Ja, liebe Schwester, mein lang genährter Wunsch, den Du ja wohl kennst, ist endlich in Erfüllung gegangen. Maria, mein liebes, gehorsames Kind, meine sorgsame, verständige Tochter, ist die glückliche Braut des jungen Mannes, dem ich mit aller Ruhe dieß köstliche Kleinod übergebe: die Braut des biedern, redlichen Hermann's.

Wie sich das Alles vollends so schnell und unerwartet ergeben hat, ist jetzt zu weitläufig zu erzählen; für heute nur so viel: auch gute Menschen können oft irrige Pfade einschlagen und auf diese Art ihrem Glück, das vor ihnen lag, aus dem Wege laufen. So hat es Maria, so Hermann gemacht. Auch wir Alte, die wir dem lieben Gott durch unsere menschlichen Plane vorgreifen wollten, tragen einige Schuld. Nun, Gott sei Dank, jetzt ist Alles ausgeglichen, und dieser Aufschub schadete nichts. Die Alten wie die Jungen lernten dabei verleugnen und warten, und hatten Zeit und Veranlassung, Blicke in ihr eigenes Herz

zu werfen, die ihnen manchen faulen Flecken darin aufgedeckt haben. Die Brautleute aber freuen sich nach diesen stillen Kämpfen ihres Glückes jetzt desto mehr und sind dankbarer dafür, daß sie der Himmel also geleitet hat.

Eine glänzende Aussicht, nach menschlicher Weise, kann Hermann seiner Maria allerdings nicht bieten; allein es wäre traurig, wenn ein Mann von solcher Brauchbarkeit und Rechtschaffenheit, ausgerüstet mit so schönen und ausgebreiteten Kenntnissen und gestärkt durch ein unwandelbares Gottvertrauen, sein bescheidenes Auskommen in der Welt nicht finden sollte, und mehr verlangt Maria nicht. Der Segen des Herrn weilt oft lieber unter dem niedrigen Dache einer einfachen Familie, als in den Prunksälen der Reichen. Hermann war ja immer zu meinen Kindern gerechnet; ich werde auch jetzt so für ihn sorgen, daß er für seine Thätigkeit ein bestimmtes Ziel finden kann. Wie wunderbar sind die Wege Gottes — wenn ich mich jetzt ergötze an dem Liebesglück der Brautleute und zurück denke, durch welches schmerzliche Ereigniß mir Hermann als junger Knabe bekannt wurde und wie jenes eigentlich zur ersten Sprosse der Leiter geworden ist, die er jetzt durch Gottes Hilfe so weit glücklich erstiegen hat.

Neben dieser höchst erwünschten Begebenheit ist es mir sehr angenehm zu hören, daß Eugen von Strahlenau, den ich immer wahrhaft väterlich geliebt und den mir leise Ahnungen, die mir jetzt fast zur Gewißheit geworden sind, noch viel werther machen, sich über den Verlust Maria's beruhigt hat, und nächstens der Verlobte eines liebenswürdigen und sehr begüterten Fräuleins sein wird.

Das glückliche Brautpaar freut sich, Dich recht bald selbst zu sehen; mache Dich darauf gefaßt, daß Du in acht oder zehn Tagen einmal von uns Allen überrumpelt wirst.

Indessen nimm unsere herzlichsten Grüße.

Dein treuer Bruder
Werner.

Neunzigster Brief.

Maria an Emilie.

O, meine Emilie, die Sonne, die, lange hinter Wolken verborgen, dem menschlichen Auge unsichtbar blieb, ist jetzt hellstrahlend, prachtvoll hervorgetreten und hat mit einem Male alle sie verhüllende Dünste siegreich zu Boden gedrückt; diese Sonne, Emilie, ist die Sonne meines Glücks. O geliebte, theure Freundin, komm und theile meine Wonne: ich bin Hermann's Braut! Ja, Emilie, seine unaussprechlich glückliche, seine geliebte Braut!

Verlange keine ausführliche Beschreibung von mir, wie die unseligen Irrthümer sich endlich glücklich gelöst haben, verlange es heute nicht von mir, mein Herz ist zu voll, zu überschwänglich! Nur dieß: in heiliger Stunde am Christabend und an heiliger Stätte, an dem Sterbebette unserer Gabriele, floßen unsere Herzen in einander, und das Bündniß, innerlich geschlossen in der Nähe des Todes, wurde dadurch geweiht und geheiligt. Als wir heimkehrten, allein in der Nacht, durch deren Finsterniß nur zuweilen das matte Licht des Mondes einen schwachen, zitternden Schimmer warf, da erst ging über die Lippen Dasjenige, wovon die Herzen voll waren. Wir schwuren uns ewige Treue im Aufblick zu unserem Vater im Himmel, der uns bisher so treulich geführt und geleitet hat, und baten ihn um seinen Segen zu unserem Bund. Dann eilten wir heim, um uns auch den Segen unserer irdischen Väter zu erbitten. Ach, Emilie, Du hättest die Freude, die Rührung mit ansehen sollen, als wir die alten Herren auf einmal mit der Erfüllung ihres alten Lieblingswunsches überraschten! Wahrhaftig, die schönste Weihnachtsgabe für sie! Der liebe Pfarrer konnte vor Thränen nicht sprechen, und auch *mein* guter Vater war in tiefer Bewegung besonders im Andenken an die theure selige Mutter. Als endlich auch die Kinder herbeikamen, wurde die Freude immer lauter. O welch eine glückliche Familie bargen die sonst so stillen Mauern des einfachen Pfarrhauses!

Den folgenden Tag, am Christfest, war Hermann natürlich früh auf. Die Freude ist so gut eine Störerin des Schlafs als

der Schmerz. Er gestand mir, er habe es fast nicht erwarten können, bis es nur halbwegs die Schicklichkeit erlaubte, uns zu besuchen. Gemeinschaftlich zogen wir zur Kirche, ich an Hermann's Arm! Leider erlauben die Gesundheitsumstände unseres lieben Pfarrers ihm schon lange nicht mehr, selber zu predigen, doch vertrat ein würdiger Amtsbruder seine Stelle. Nach dem Gottesdienst begrüßten wir geschwind unsern lieben Pfarrvater und eilten dann zu Gabrielen. Wir trafen sie sehr schwach. Die Aufregung des gestrigen Abends war nicht ohne Folgen gewesen; sie hatte nicht geschlafen und lag mit halbgeschlossenen Augen wie todt jetzt auf ihrem Lager. Als sie die fröhliche Botschaft vernahm, rötheten sich ihre blassen Wangen und ihre schönen schwarzen Augen füllten sich mit Thränen; nie habe ich sie so rührend schön gesehen! — „Mein Wunsch ist erfüllt", sprach sie leise; „der Herr gebe Euch seinen Segen, bleibet ihm treu, wachet und betet."

Auf meinen Wunsch, daß sie noch länger unter uns weilen möchte, erwiderte sie ruhig: „Laß mich ziehen, liebe Maria, dahin, wohin mein Sehnen schon lange geht. Ihr sollt durch Leben, ich durch Sterben den heiligen Willen des Herrn erfüllen, sein Name sei ewig gepriesen! Noch einmal, bleibet ihm treu, so werden wir ja einst Alle wieder vereinigt werden, wie Du, liebe Maria, gestern selber sagtest." Sie wies dabei auf die Worte, die ich dem Christbäumchen, das ich ihr gebracht, angehängt hatte.

Wir drückten ihre Hände still und wollten leise scheiden, aber sie hatte es bemerkt und bat uns dringend, bald wieder zu kommen, wenn sie mehr Kraft zum Reden habe.

Ihre Mutter, die uns aus dem Zimmer herausbegleitete, konnte uns nicht genug beschreiben, in welch furchtbaren Bangigkeiten Gabriele die Nacht zugebracht habe und wie eigentlich Leben und Tod in ihrem schwachen Körper mit einander gerungen. Wir bewunderten die in der That wunderbare Geistes- und Körperkraft dieser sonst so zärtlichen Frau. „Bewundern Sie doch nicht mich," sagte sie, „sondern die Gnade des Herrn, die in dem Schwachen mächtig ist!" Und gewiß sind die außerordentlichen

Stärkungen, die ich erfahren darf, Früchte von Gabrielen's ernstlichem Gebete.

Ja, Gabriele ist eine fromme, redliche Kämpferin!

Der Abend des Christtags war zur Bescheerung im Pfarrhaus bestimmt. Es war nicht die glänzende Großartigkeit des vorjährigen Festes, aber daß wir dennoch voll inniger Freude und stillen, seligen Dankes es genoßen, darf ich Dir nicht erst sagen. Hermann und ich vermißten nicht die geschmückten Wände, nicht den Reichthum der Lichter, nicht die Mannigfaltigkeit der Gaben (die Kiste der Tante kam aus Versehen des Boten erst heute an), aber Dich, geliebte Emilie, hätte Hermann mir, so wie ich ihm seinen treuen Jugendfreund Julius gönnen mögen. Verlangt das Herz in Trauertagen ein zweites Herz, das ihm seine Last tragen hilft, so ist es in den Stunden des Glücks dem guten Menschen nicht minder Bedürfniß, seine Wonne in der Brust des treuen Freundes niederlegen und in seinen nassen Blicken Theilnahme lesen zu dürfen.

Liebe Emilie, unsere Menschennatur ist durch die Sünde arg verunstaltet, aber es liegt noch ein göttlicher Keim in ihr. Wir haben zuweilen Spuren davon, die uns den Glauben festhalten lassen, daß sie einst geläutert durch die Gnade des Herrn, wieder herrlich werden werde, doch ist es ihre Sache, sich diesem Läuterungsprozesse zu unterwerfen. Selig, wer den Willen Gottes erkennt und ihn vollbringt.

Leb wohl, meine Geliebte! Mein Hermann gibt mir tausend Grüße an Dich auf. Er freut sich, Dein freundliches Angesicht zu schauen; Deine treue Liebe gegen mich kennt er schon. Noch einmal, lebe wohl! Von Herzen

Deine glückliche Maria.

Einundneunzigster Brief.

Maria an die Tante.

Meine geliebte, meine theure Tante!

Mit dem niederdrückenden Gefühl einer Verbrecherin ergreife ich die Feder, um Dir, geliebte Tante, mein Glück anzukündigen. Wirst Du mir vergeben, daß ich bisher gegen Dich mit all' meinen Wünschen und Hoffnungen stumm und still war wie das Grab, gegen Dich, die Du mit mütterlicher Treue für mich sorgtest, die Du mein Trost, meine Zuflucht in jeder Noth, in jeder Verlegenheit warst? Ach, liebe Tante, ich fühle wohl, es war nicht recht und dennoch — wärest Du hier gewesen, hättest Du Alles mit angesehen, da hätte ich Dir wohl in's mitfühlende Auge geschaut, wäre Dir an die liebende Brust gesunken und hätte Dir alle, alle meine Leiden, meines Herzens geheimste Gedanken anvertraut. Vieles hätte ich nicht einmal aussprechen dürfen: Deiner besorgten Liebe wäre Manches heller gewesen als mir selbst; aber schreiben, mit kalten, trockenen Worten meines Herzens leiseste Wünsche, die ich mir nicht zu denken wagte, auf das todte Papier hinmalen — ach, geliebte Tante, das konnte ich nicht! Das Schamgefühl zu lieben und nicht wieder geliebt zu werden, war zu peinlich, als daß ich es gegen Dich, meine theure Tante, die ich so sehr hochachte, hätte aussprechen können.

Es ist wahr, Emilien schrieb ich davon, allein sie war es eigentlich, die mich selbst über die stille, mir noch unbewußte Neigung meines Herzens belehrte, und gegen die Freundin, die Altersgenossin empfinden wir nicht die ehrfurchtsvolle Scheu, die uns von einem Bekenntniß gegen ältere Personen, seien es auch die liebsten und vertrautesten, zurückhält. Vergib nun, geliebte Tante, der glücklichen Maria, die ja ihr Glück nicht ungetrübt genießen könnte, wenn auch nur ein Schatten des Gedankens, Dich durch Undankbarkeit gekränkt zu haben, darauf ruhen sollte.

Hermann, mein geliebter Hermann, dem ich meine Noth geklagt habe, bittet Dich mit mir, der Vergangenheit nicht mehr zu gedenken, sondern Dich mit uns der herrlichen Gegenwart zu

erfreuen. Ach, und das wirst Du auch thun! Ich weiß, Du nimmst die reuige Sünderin mit Liebe auf und schließest sie in Deine mütterlichen Arme! Wie freuen wir uns auf dieses Wiedersehen, wie freut sich auch mein Hermann, Dich dann mündlich, was er indeß schriftlich thut, seiner Verehrung versichern und um Deine Liebe Dich bitten zu dürfen! Will's der Herr, so kommen wir zu Anfang der nächsten Woche zu Dir und zwar Alle, denn Keines, selbst das kleine Julchen nicht, will zurückbleiben. Da die Witterung ungewöhnlich mild ist, gedenken wir die Nacht zu Hilfe zu nehmen, um die weite Reise in einem Tag ausführen zu können. Herzlich freue ich mich, Dir, geliebte Tante, bald persönlich zu sagen, wie sehr ich bin

Deine glückliche Maria.

Zweiundneunzigster Brief.

Frau Baronin von Strahlenau an Hermann.

Verehrter Freund!

Sie werden nicht ungehalten sein, wenn ich heute in die Lücke meines Sohnes eintrete und Ihnen eine höchst erfreuliche Neuigkeit unseres Hauses mittheile, die Eugen Ihnen so gerne selbst ankündigen möchte, wenn er vor lauter süßem Nichtsthun dazu kommen könnte. Ich aber weiß, wie warmen Antheil Sie an dem Schicksale Ihrer Freunde nehmen und darum müssen Sie heute noch hören, daß Eugen gestern das ihn beglückende Jawort von den Lippen seiner angebeteten Rosalie von Ringen erhielt.

Da ich längst Gelegenheit hatte, das junge Fräulein als Freundin meiner Tochter in der Stille zu beobachten und mich von ihren trefflichen und für den flüchtigen Eugen ganz passenden Eigenschaften immer mehr überzeugte, so können Sie sich denken, welche Beruhigung mir durch dieses willkommene Ereigniß zu Theil wird. Dennoch würde ich glauben, diese Verbindung ermangle des wahren Segens, wüßte ich, daß ein weibliches Herz in der Entfernung darüber seufzte, wüßte ich, daß Maria meinen Sohn geliebt hätte. Allein er versichert mir des Gegentheils,

auch lassen die günstigen Nachrichten, die Sie, verehrter Freund, Eugen über des Mädchens Gesundheit und Stimmung ertheilen, beinahe glauben, daß er in seiner Behauptung Recht hat. Möge ihr der liebe Gott bald einen braven Gatten nach eigener Wahl zuführen.

Eugen's bisher bewiesene Veränderlichkeit ist freilich auch ein Punkt, der mich nicht ganz sorglos in die Zukunft blicken läßt. Allein wenn sich seine leidenschaftliche Verehrung Rosalien's durch Gegenliebe belohnt sieht, so hoffe ich, wird sich dadurch eine dankbare Anhänglichkeit bilden, die zumal bei seiner Gutmüthigkeit ein unzerreißliches Band um die Liebenden schlingt. Ist doch Eugen ein so guter, ergebener Sohn, warum sollte er nicht auch ein treu liebender Gatte werden?

Trotz dieser Hoffnung wäre der höchste Wunsch meines besorgten Mutterherzens, daß ihm ein redlicher, weiser Freund zur Seite stände! Ja, Hermann, wenn ich Sie für unser Haus und für unsere Familie gewinnen könnte, Sie, den ich gewohnt bin, als einen zweiten Sohn anzusehen, dann wäre mir freilich ein Centnergewicht von der Seele genommen.

Nie hätte ich gewagt, Ihnen ein Anerbieten zu machen, das Sie der Nähe Ihres verehrten Pflegevaters, das Sie Ihrem mit Recht so hoch gehaltenen Schwabenlande entführen würde, hätte ich nicht erst einer Aeußerung des Briefs an Eugen entnommen, daß Sie in Hartstern nicht zu bleiben gedächten, überhaupt noch keinen bestimmten Lebensplan gemacht haben. Auf dieses hin erlaube ich mir, Ihnen den Vorschlag zu machen, ob Sie nicht die Verwaltung sämmtlicher, oder wenigstens des größern Theils unserer Güter übernehmen wollten? Ihr Freund, unser treuer Verwalter, fühlt die Bürde seines kränklichen Körpers täglich mehr und sehnt sich nach Ruhe, die er auch unter den Bedingungen, wie er in mein Haus eintrat, längst hätte ansprechen können, würde ihn nicht seine bekannte Gewissenhaftigkeit indessen an mein Interesse gefesselt haben. Aber was könnte ihm erwünschter sein, als die Geschäfte den Händen seines lieben Freundes zu übergeben? Und da er sich schon lange die Meierei Schöningen als Ruhesitz ausersehen hat, so wäre er in der Nähe und gewiß zu

aller Beihilfe erbötig. Sie aber, mein Freund, sollten auf meinen ausgedehnten Gütern ganz freie Hand haben, schalten und walten darin dürfen wie in Ihrem Eigenthum, so lange der Strahlenau'sche Name dort genannt wird.

Da Eugen durch seine Heirath auch in den Besitz der Ringen'schen Ländereien kommt und in Zukunft dort wohnen wird, so ist es natürlich um so unerläßlicher, daß die Strahlenau'schen Güter mit Umsicht und Treue beaufsichtigt und bewirthschaftet werden. Lassen Sie sich erbitten: kommen Sie zu uns, seien Sie ein Glied unserer Familie — der Segen eines beruhigten Mutterherzens wird Sie dafür belohnen.

Wohl erkenne ich, was ich für ein Opfer von Ihnen und noch mehr von Ihrem lieben Pflegevater verlange, allein tröstlich müßte es ihm, dem älteren Manne, doch auch sein, zu wissen, daß sein geliebter Sohn, wenn auch fern, doch im Schooß einer glücklichen Familie eine neue und bleibende Heimath gefunden habe.

Ueberlegen Sie meinen Vorschlag, vergessen Sie aber nicht in die Wagschale der Gründe *für* denselben auch die außerordentliche Freude, die Sie Jedem von uns durch Ihre Einwilligung machen würden, zu legen. Gewiß, dieß schwere Gewicht zieht sie nieder und verschafft uns den Sieg. Der liebe Gott gebe es!

In dieser Hoffnung sage ich Ihnen die herzlichsten Grüße von uns Allen. Auch die *neue* Tochter will den *alten* Freund grüßen und ich bin wie immer

Ihre mütterliche Freundin
Natalie von Strahlenau.

P.S. Sagen Sie mir doch gelegentlich, ob Justizrath Werner nicht einst in Heidelberg studirt hat?

Dreiundneunzigster Brief.

Emilie an Maria.

Gott sei's gelobt und gedankt! Endlich ist doch einmal und zwar ohne meine energische Hilfe der Knoten gelöst.

Sei mir tausendmal willkommen, mein liebes, zärtliches

Bräutchen und meinetwegen auch Sie, Herr Bräutigam, obwohl ich Ihnen, aufrichtig gestanden, nicht besonders grün bin. Denn einmal ärgerte ich mich von ganzer Seele, daß Sie keine offenere Sprache führten, da ich ja wohl merkte, daß Ihnen Maria tief im Herzen saß, und dadurch das arme Kind so auf die Folter spannten, und dann fürchte ich jetzt, Sie werden, wie es die neuen Regierungen machen, meine uralten Rechte und Freiheiten über den Haufen werfen und mir in dem Herzen Ihrer lieben Maria gar kein Plätzchen mehr gestatten wollen. Aber das soll nimmermehr geschehen! Bitte, liebe Maria, lies dieß Alles Deinem Geliebten vor, daß er weiß, woran er ist mit mir. Und nun meinen herzlichsten, tiefgefühltesten Glückwunsch. Ach, liebe, theure Maria, ich schreibe eigentlich nur so dummes Zeug, damit ich meine Rührung verberge, denn es ist mir ganz weinerlich vor lauter Freude über die Erfüllung Deines Wunsches. Der liebe Gott segne Dich und mache Dich recht, recht sehr glücklich; und nicht wahr, liebe Maria, ein klein Bischen hast Du doch auch noch Deine Emilie lieb? Sieh, mein ganzes Herz hängt an Dir. Etwas von dem Deinigen, wenn's auch nur ein kleines Fleckchen ist, mußt Du mir doch noch lassen! Lieber, so schwer mich's auch ankommt, will ich Frieden schließen mit Deinem Hermann und ihm Alles vergeben und vergessen, denn ich merke wohl, ohne seine Gnade kann man die Deinige in Zukunft nicht mehr erlangen. Also hier ist meine Hand, Herr Bräutigam, Sie können sie meinetwegen — küssen? Nein, wir sind nicht in Wien! aber herzlich drücken und mein Freund sein.

Meine Eltern, liebe Maria, haben auch eine große Freude an Deinem Brautglück und lassen Dir wenigstens ein häusliches Paradies wünschen. Der Herr Nachbar, der — führte bei dieser Veranlassung wunderliche Reden; ich will doch nicht hoffen, daß er im Schilde führt, mich zu meiner eigenen Frau Nachbarin zu machen? Daraus aber wird Nichts. Nein, nein, Herr Nachbar, dazu sind Sie, obwohl sonst nicht allzu eilig, doch dreißig Jahre zu bald auf die Welt gekommen! Wenn ich mich je einmal zu dem traurigen Sclavendienst in Hymen's Tempel überreden lasse — es hat aber noch gute Weile bis dahin — so

könnte dieß nur durch den kleinen neckischen Götterknaben geschehen, der aber, wie man sagt, wohl den Fürsprecher und Unterhändler der blondgelockten Jugend, nie aber des eisgrauen Alters macht. Also, Her Nachbar, laß er sich solche kühne Gedanken hübsch ordentlich vergehen.

Die Waislein sind allerliebste Kinder und machen mir ungemein viel Unterhaltung, doch wird der Spaß bald zu Ende sein, weil ihr Vater schon in nächster Woche erwartet wird, um sie abzuholen.

Der armen Gabriele sage meine freundlichsten Grüße. Und nun noch einmal Dir und Hermann alles Glück, Heil und Segen von

Deiner treuen Emilie.

Vierundneunzigster Brief.

Tante Elise an Maria.

Zur Strafe, Du böses Mädchen, für Deine Geheimnißthuerei hätte ich Dich freilich ohne Brief lassen sollen, bis ich Dir meinen Verweis mündlich geben könnte, aber ich will es Dir nur redlich gestehen: es wäre für mich eine noch viel härtere Strafe, wenn ich meine Freude so lange zurückhalten müßte.

Ach, liebes Kind, Du kannst es Dir gar nicht denken, wie es mir war, als ich eure Briefe empfing! Denn obwohl ich wußte, wie sehr der Wunsch Deines lieben Vaters diese Verbindung war, so hatte ich, irre geleitet wie alle Uebrigen durch Dein hartnäckiges Schweigen, eigentlich ganz den Gedanken daran aufgegeben und war froh, als es mir schien, daß durch Hermann's Entfernung auch Dein lieber Vater sich allmählig von dieser Lieblingsidee losreißen lerne. Und nun so auf einmal das Gegentheil und meine Maria voll glücklicher, zärtlicher Brautliebe! Ja, ja, stille Wasser gründen tief! Es ist jetzt Alles gut und ich danke dem lieben Gott für seine gnädige Leitung aus dem Grund meines Herzens, aber Du, liebes Mädchen, hättest mit mehr Offenheit Dir selbst, Deinem Hermann, uns Allen vielen Kummer,

viele Sorge ersparen können. Du fühlst es selber, ich mache Dir deßhalb keinen Vorwurf mehr darüber, auch laß ich die Entfernung als einige Entschuldigung gelten, aber unverantwortlich ist es und bestraft sich oft hart genug, wenn eine junge Tochter, die eine liebevolle Mutter hat, dieser ihr Herz verschließt und ihr Vertrauen lieber einer oder mehreren Freundinnen zuwendet. Der Mutter Herz ist der Altar, auf welchen eine sittsame Jungfrau ihre Erstgefühle einer erwachenden Neigung niederlegen soll, und wenn es eine verständige, liebende Mutter ist, so wird diese ihres Kindes Vertrauen nicht mißbrauchen und weder durch unzeitige Härte noch durch schwaches Nachgeben dieses bereuen lassen, daß es hieher seine Zuflucht genommen hat. Sie wird die Gefühle ihrer Tochter ordnen und leiten, und müssen sie gar unterdrückt werden, so wird sie mit milder Hand die Wunden heilen, ehe sie unheilbar werden.

Dich, mein geliebtes Kind, konnte ich nicht ohne Erwiderung lassen, aber Dein Vater und Dein Hermann sollen mir nur die Schuld schenken, bis ich sie mündlich abtrage. Ich freue mich außerordentlich, bis ich Euch Alle bei mir sehe. Kommt nur recht bald, je eher je lieber. Indessen die herzlichsten Grüße von

Deiner treuen Tante
Elise.

Fünfundneunzigster Brief.

Hermann an Eugen.

Sage, mein theurer Freund, womit soll ich beginnen, mich über Dein Glück zu erfreuen oder Dir das meinige zu verkündigen? Ja, lieber Eugen, ich kann Dir die Wonne der schönen Zeit, in der Du gegenwärtig lebst, nachfühlen; ich begreife, was es heißt: die Geliebte des Herzens, die treu liebende Braut gefunden zu haben; ich kann es begreifen, denn auch neben mir sitzt ein solch herrliches Geschöpfchen und lächelt, während ich hier schreibe, mir schalkhaft über die Schulter und will mit Gewalt haben, ich soll einen Gruß von ihr schreiben, als einer alten

Bekannten, denn mein geliebtes Bräutchen ist Niemand anders als — Maria! Du bist ein vortrefflicher Prophet, mein lieber Eugen. Was ich mir nicht zu träumen wagte, ist nun wirklich wahr geworden! Aber ob Du wohl glücklich errathen hast, daß ich, freilich ohne es zu ahnen, Dir bei Maria's Neigung im Wege stand und daß sie in aller Stille mich geliebt hatte, so wußtest Du doch nicht, daß auch mein ganzes Herz vom ersten Augenblick an Marien gehörte und daß ich nur um Deinetwillen diese Liebe zu verbergen und zu bekämpfen für meine Pflicht hielt. So hatten wir denn alle Drei schwere Kämpfe zu bestehen, die aber zu einem herrlichen Sieg führten. Ein Prozeß seltener Art, der sich für alle Parteien zur vollkommenen Befriedigung endigt.

Und nun, daß ich's nicht vergesse: zu unserer Hochzeit darfst Du so wenig als Deine Geliebte fehlen. Das soll ein allgemeines Versöhnungs- und Freudenfest geben, einen großen Jubeltag!

Der zweite Theil des Briefes, der mir von der Hand Deiner verehrten Frau Mutter zukam, ist allzu wichtig, als daß ich jetzt in dieser aufgeregten Stimmung mir getrauen dürfte, ihn mit genügender Gründlichkeit zu überdenken und zu beantworten. Sage ihr indessen meinen ergebensten Dank für das große Zutrauen, das ihr gütiger Vorschlag auf jeden Fall gegen mich beweist, und versichere ihr, daß ich die Sache ernstlich und vor Gott prüfen und ihr das Ergebniß meines Nachdenkens baldmöglichst mittheilen werde. Hätte ich freilich keine Rücksichten für meinen alten, jetzt kränklichen Pflegevater zu nehmen, und wäre nicht auch Maria gewissermaßen an das verwaiste Hauswesen ihres Vaters gebunden, so wäre es mehr als Thorheit, wenn ich Heimathloser mich nur noch einen Augenblick besänne, den Wanderstab mit Freuden gegen einen Ort zu richten, den mir die Güte seiner Bewohner längst gestattet hat, als zweite Heimath zu betrachten. Allein hier treten unabweisliche Pflichten der Dankbarkeit dazwischen, die offenbar längere Ueberlegung bedürfen. Meine liebe Maria in Deine Huld und Gnade zu empfehlen werde ich hoffentlich nicht nöthig haben, desto mehr bitte ich mir diesen

Liebesdienst von Dir bei Fräulein von Ringen aus. Mache Deine liebenswürdige Braut mit Allem bekannt, daß wenn wir bei meiner Hochzeit zusammen kommen, es lauter alte Freunde sind.

Für Deinen reichen Beitrag zu unserem Verein darf ich den Dank nicht vergessen. Die gute Gabriele fühlt sich über diese nicht gehoffte Freigebigkeit sehr beschämt. Sie steht an einer ernsten Pforte, wo man überhaupt über Vieles anders denken lernt. Vielleicht ehe Du diesen Brief empfängst, hat die Arme den letzten Rest ihrer kranken Lunge ausgehustet und ist von jedem irdischen Schmerz befreit.

Lebe wohl. Also Maria grüßt Dich, darf sie? Empfehle auf's Ehrerbietigste mich Deiner verehrten Frau Mutter, danke Deiner Fräulein Braut für ihre Freundlichkeit und grüße auch Deine Fräulein Schwester. Unwandelbar

Dein Hermann.

Sechsundneunzigster Brief.

Maria an Emilie.

Gewiß, es ist uns heilsam, geliebte Emilie, wenn auch die strahlendsten Glanzpunkte unseres Lebens durch eine Mischung von Wehmuth und Mitgefühl an dem Schmerze Anderer umschleiert und gedämpft werden. Es ist eine Mahnung, daß wir auf dieser Welt auf keine ungetrübte Wonne zählen, uns hier nicht einbürgern dürfen. Aus diesem Gesichtspunkt betrachtete ich indessen das Leiden unserer armen Gabriele, das, täglich heißer werdend, mir und meinem geliebten Hermann so sehr zu Herzen ging, das aber gewiß unsere Liebe nur heiligen und veredeln konnte.

Jetzt hat die fromme Seele ausgekämpft und wird, das dürfen wir freudig hoffen, jenseits den Frieden vollkommen erlangen, nach welchem sie hier auf Erden schon nicht vergeblich trachtete.

Nachdem sie in den letzten Tagen noch die ganze Wuth der Krankheit mit unglaublicher Geduld und sichtbarer Stärkung von

Oben ertragen hatte, war ihr Lebensende Gottlob sanft und still. Ihre Mutter, Hermann und ich, wir theilten uns in die Pflege der letzten Nacht. Sie blieb bis zum Augenblick des Sterbens bei aller Geistesgegenwart und beobachtete mit einer Ruhe das Herannahen des Todes, die uns staunen machte. — Schon am Morgen dieses Tages nahm sie zärtlich meine Hand, schaute mich sehr liebevoll an und sagte: „Ach, Maria, bleibe nur dem Herrn treu, er ist so gut, auch im Leiden so gut!" Nach einer Pause begann sie wieder: „ Sieh, er hat mir jetzt auch die letzte Angst gnädig abgenommen! den Schauer vor dem einsamen Grabe — er ist überwunden! Ich empfinde jetzt nichts, gar nichts mehr als Hoffnung und Freude!" Dann wieder nach einiger Zeit sprach sie und richtete sich dabei lebhaft auf und gegen ihre Mutter: „Mutter, Deine Zukunft macht mir doch noch Sorge. Du bist so allein, so verlassen. Ich habe einen Gedanken, versteht mich aber wohl, meine Lieben, er soll nicht bindend sein. Es fiel mir ein, wenn Maria mit Hermann in ihre neue Heimath zieht, wer soll ihrem Vater haushalten, wer Julchen erziehen? Wie wäre es, wenn Du dieß übernähmest und in's Werner'sche Haus zögest? Es wird Dir doch schwer werden, hier ohne mich allein zu wohnen. Doch wie der Herr will, er weiß Alles am Besten zu machen!" Diese Aeußerung überraschte mich ungemein, denn die Wahrheit zu gestehen: Hermann und ich hatten schon selbst diesen Gedanken und der liebe Vater warf ihn gar nicht weg. Jetzt aus dem Munde der Sterbenden klang er uns wie ein höherer Wink. Gabrielens Mutter sprach nur in ihrer sanften Weise: „Gott wird Alles wohl machen, mein Kind!" — „O gewiß!" beruhigte sich Gabriele und richtete ihre Blicke gen Himmel. Den Tag über schlummerte sie viel und war sehr matt. In der Nacht aber fühlte sie sich stärker, so daß wir an kein so schnelles Ende dachten, sie selber nicht, denn sie wollte uns Alle zu Bette schicken. Als wir dieß aber standhaft verweigerten, dankte sie uns sehr rührend für unsere Liebe und Treue bis in den Tod; dann lobte sie mehrmals Gott ihren Herrn mit lauter Stimme, dankte ihm für alle leiblichen und geistigen Wohlthaten, auch noch für den letzten Genuß des hl.

Abendmahls, das ihr vor einigen Tagen zum großen Stärkungsmittel geworden war. Die ganze Nacht über ruhte sie entweder sanft oder wir mußten ihr einzelne Bibelstellen oder Liederverse, die sie mit großer Genauigkeit angab, vorlesen. Der qualvolle Husten hatte ganz aufgehört, überhaupt scheint ihr körperliches Gefühl sehr erträglich gewesen zu sein. „Ach," sagte sie einmal, „wie habe ich ein sanftes Sterben, versöhnt durch meinen Heiland mit Gott, und die liebsten Seelen, die ich auf Erden hatte, um mich versammelt, und so ruhig, so stille. Ach, wie ist doch Gott gnädig!"

Gegen Tag gab sie uns Allen noch einmal die Hand und sprach: „Jetzt laßt mich schlafen, ich bin so müde." Sie legte sich auf die Seite, schloß die Augen, aber — erwachte nicht wieder! Wir ließen sie eine Weile ruhen, in der Meinung, sie schlafe wirklich, endlich sah ihre Mutter leise nach ihr und rief: „O Gott, sie ist todt!" Wir konnten es fast nicht begreifen, aber es war so. Ohne Bewegung, ohne lauten Athemzug war sie hinübergeschlummert! Ihre Mutter sank auf die Kniee und seufzte: „O Herr, Du hast mir viel gegeben mit diesem Kinde, aber auch viel genommen, doch Dein Name sei tausendmal gepriesen!" Hermann und ich knieten neben die Schmerzensmutter und Hermann betete laut und tröstlich. Unsere Thränen mit den ihrigen mischend blieben wir bis zum Morgen am Lager der Todten. Hermann eilte dann zum Vater und traf die weiteren nöthigen Anstalten; ich blieb bei der Mutter zurück. Morgen Abend wird die einfache Beerdigung stattfinden. Die Wehklage um die fromme Jungfrau geht durch's ganze Dorf, durch die ganze Gegend, denn weit und breit war ihre wohlthätige Hand, so verborgen sie auch gab, bekannt. Jetzt, in ihrem langen, weißen Sterbegewand, die schöne hohe Stirne mit einem weißen Rosenkranz geschmückt, liegt sie schon, ein schöner Engel, im Sarg. Ihre Wangen sind abgezehrt und ihre Züge tragen noch die schmerzlichen Spuren des herben Leidens, aber um ihre blassen Lippen schwebt ein seliges Lächeln, das Lächeln der Verklärung!

Noch ehe unsere theure Freundin von uns schied, befanden sich unsere Gemüther in einer großen Bewegung ganz anderer Art. Zu dem Gut Hartstern nämlich hatte sich ein sehr an-

nehmbarer Käufer gefunden, der je eher je lieber das ganze Anwesen zu übernehmen wünscht. Dieß konnte für Hermann, der ja bloß aus Gefälligkeit für den seitherigen Besitzer die Aufsicht indessen übernommen hatte, nur erwünscht sein, aber desto lebhafter trat die Frage hervor: was jetzt thun und wo den künftigen Hausstand beginnen?

Während wir uns vergeblich um eine Antwort auf diese Frage bei uns selbst umsahen, kommt ein Schreiben von der alten Frau Baronin von Strahlenau an Hermann, in welchem sie diesen auf's Dringendste und unter den angenehmsten Aussichten auffordert, die Verwaltung aller ihrer Güter mit fast uneingeschränkter Gewalt über dieselben anzunehmen.

Zugleich kündigt sie ihm an, daß Eugen höchst glückseliger Verlobter des Freifräuleins Rosalie von Ringen sei. Natürlich waren wir über dieß unaufgeforderte Anerbieten gerade zu dieser Stunde im höchsten Grade überrascht, und wenn man es auch nicht als unmittelbar vom Himmel gefallen betrachten wollte, so wäre doch kaum ein angenehmeres Plätzchen für uns auszulesen gewesen, wenn nur das Eine, die weite Entfernung, nicht im Wege stände. So muß eben auf Erden immer noch eine Schattenseite sein! Hermann's lieber Pflegevater ist alt und kränklich, mein lieber Vater wird ohnehin, das darf ich ohne Unbescheidenheit sagen, die töchterliche Pflege schwer vermissen, und wer soll für Julchen und Edwin sorgen, wenn ich im fernen Ausland bin? Das sind Fragen, die einer ernsten Ueberlegung wohl werth sind. Und aufrichtig zu gestehen: ohne einen kleinen Kampf würde es auch für mich nicht abgehen, Alles zu verlassen — Vater, Geschwister, Dich, meine geliebte Emilie, die Tante; doch freilich an Hermann's Hand, und wenn es in die unwirthbaren Steppen Sibiriens ginge, wird auch die Fremde zur Heimath!

So stehen jetzt die Sachen. Hermann hat sich noch nicht entschieden. Gabrielen's Hingang bewegte uns Alle zu sehr, als daß wir in dieser Zeit zu einem Resultat hätten gelangen können. Du kannst Dir nun denken, daß mir in dieser Beziehung Gabrielen's ausgesprochener Wunsch über die Zukunft ihrer Mutter von besonderer Wichtigkeit war. Sollte die Sache richtig werden,

und ich glaube fast, daß sie es wird, weil die beiden Väter und nun auch die Tante, bei der wir unlängst einen höchst glücklichen Tag hatten, für Annahme derselben stimmen, so würde dieß unserem glücklichen Brautstande leider bald ein Ende machen, denn Hermann meint, es wäre dann nothwendig, daß er sich so bald als möglich auf dem Platz befände und allein will er nicht abziehen. Zudem würde meine Ausstattung weniger Zeit erfordern, weil man natürlich außer Betten und Weißzeug Nichts hier im Lande verfertigen ließe.

Also will ich Dich nur leise gebeten haben: richte Dein hochzeitliches Gewand und winde den schönen grünen Jungfernkranz mit veilchenblauer Seide! Denn daß Du meine erste und liebste und vielleicht einzige Brautjungfer bist, weißt Du so gut wie ich, also komm und säume nicht. Hermann — und ich bin nicht eifersüchtig — hat Deine ihm dargebotene Friedens- und Freundeshand immer noch in der seinigen, aber jetzt ist es doch Zeit, daß Du kommst und sie zurückziehst, sonst komm am Ende ich zu kurz!

Lebe wohl. Grüßend und küssend

Deine Maria.

Siebenundneunzigster Brief.

Hermann Jäger an Frau von Strahlenau.

Hochwohlgeborne, gnädige Frau!

Sie kennen mich zu genau, als daß ich fürchten müßte, durch die lange Verzögerung, die ich mir in Absicht auf Ihr so gütiges Schreiben zu Schulden kommen ließ, den Schein der Undankbarkeit auf mich gezogen zu haben. Nein, Sie wissen vielmehr, gnädige Frau, daß mir jeder Schritt, den wir kurzsichtige Sterbliche thun, wichtig ist, und daß also eine, das ganze künftige Leben bestimmende Entscheidung um so mehr zu der strengsten Prüfung meiner selbst, so wie der sie bedingenden Verhältnisse mich auffordern mußte. Ihr Anerbieten, so wie die Art, wie es geschehen ist, verpflichtet mich, gnädige Frau, zum tiefsten Dank-

gefühl, erschwert mir aber auch die Annahme desselben, weil ich die hohe Aufgabe, ein so uneingeschränktes Zutrauen auch nur entfernt zu verdienen, vollkommen erkenne.

Das Ergebniß meines gewissenhaften Nachdenkens über Ihren gütigen Vorschlag war endlich, bei aller Anerkenntniß meiner Unerfahrenheit in dem Betrieb einer so ausgedehnten Oekonomie, dennoch ein freudiger Muth zur Annahme desselben und die Ueberzeugung, daß redlicher Wille und Berufstreue manche Lücke der fehlenden Kenntnisse und Erfahrung auszufüllen im Stande sind. Als ich so weit mit mir selber einig war, sprach ich erst mit meiner geliebten Maria und den beiden Vätern davon, und gedachte eigentlich in der Ansicht dieser mir so theuern Personen auch den Willen Gottes bei der Sache zu erkennen, zweifelte aber freilich nicht, daß ich hiebei auf manchfache Widersprüche stoßen würde. Stellen Sie sich daher meine freudige Ueberraschung vor, als sowohl mein Pflegevater als auch der Justizrath sogleich ohne die mindeste Berücksichtigung ihrer selbst durchaus für die Annahme dieses, wie mein Pflegevater meinte, vom lieben Gott selber mir zugeschickten Plätzchens waren. Weder sein Alter noch seine Kränklichkeit ließ mein lieber Vater als Abhaltung gelten. Rührend war mir seine Versicherung, wie nur mein Glück der einzige Wunsch seines Lebens sei, und daß er es für die höchste Ungerechtigkeit von seiner Seite ansehen würde, wollte er, der so nahe am Ziele seiner irdischen Wanderung stehe, um der paar Tage seines Lebens willen mich von einer gesicherten und so angenehmen Wirksamkeit zurückhalten. In gleicher Weise sprach auch Maria's Vater. Maria wird zwar das Losreißen von den Ihrigen einen schweren Kampf kosten, indessen will sie Alles, was ihr Hermann will, und freut sich, Ihnen, gnädige Frau, ihre Verehrung und Dankbarkeit einst mündlich ausdrücken und mit der That beweisen zu dürfen.

Mit der Offenheit, die Sie, gnädige Frau, mir von jeher gestatteten, habe ich mir nun erlaubt, Ihnen Alles vor Augen zu legen. Ich habe diesem jetzt nur noch beizufügen, daß ich, was auch für den Verwalter in gegenwärtiger Jahreszeit willkommen sein wird, das Geschäft möglichst bald zu übernehmen gedenke.

Unsere Hochzeit soll deßwegen schon in vier Wochen, den ersten März, stattfinden, damit Maria gleich mit mir ziehen kann. Sie wird freilich den Ihrigen dadurch noch früher entrissen, allein wenn uns der Trennungsschmerz so lange vor Augen steht, ist es fast noch schlimmer, und was ihr den Abschied wesentlich erleichtert, ist die Beruhigung, ihren Vater und ihre Geschwister in den besten Händen zurückzulassen, da die Mutter einer kürzlich verstorbenen Freundin, eine vortreffliche Frau, das Hauswesen und die Erziehung der Kinder übernehmen wird.

Mein künftiger Schwiegervater hat allerdings einst in Heidelberg studirt. Als er hörte, Sie, gnädige Frau, hätten den Wunsch geäußert, dieß zu erfahren, that sich eine wunderbare innere Bewegung in ihm kund und mit besonderer Rührung trug er mir auf, Sie, Frau Baronin, seiner unwandelbarsten Verehrung zu versichern, welches zu thun ich mir hiemit zur angenehmen Pflicht mache. Diesen Gesinnungen habe ich die Ehre auch mich anzuschließen, und Ihrer und der Fräulein Anna Gewogenheit meine liebe Maria und mich auf's Ehrerbietigste zu empfehlen und mich hochachtungsvoll zu nennen Euer Hochwohlgeboren

unterthänigsten
Hermann Jäger.

Achtundneunzigster Brief.

Emilie an Maria.

Ja, ich komme, meine geliebte Maria, ich komme zu Deiner Hochzeit, ich komme und bringe Dir den Jungfernkranz, aber — ich komme nicht allein, ich bringe noch Jemand mit. Wen? Meine Waislein, oder deren alten Großonkel? Nein, deren lieben Vater — meinen Verlobten!

Ei, Maria, hast Du wollen allein Braut sein? Nein, das soll Dir nicht werden: ich bin die ältere von uns zwei, mir gehört die Ehre zuerst, und deßwegen genieße ich auch das Vorrecht, gleich zwei liebe, liebe Töchterchen zu haben. Du glaubst,

ich spasse — nein, ich spasse nicht. Wenn man auf dem Punkte steht, Stiefmutter zu werden, da vergeht aller Spaß und das Lachen wird Einem theuer! Aber das ist wahr, daß die Sache noch schwebt, das Jawort sitzt noch auf meinen Lippen; aufrichtig gestanden ist es aber ziemlich weit vornen und kann heute, morgen oder jeden Augenblick vollends herunterspringen. Ach, es ist eine so gar kleine Sylbe und hängt so viel, so unendlich viel daran. Doch ehe ich in's Philosophiren komme, will ich Dir den interessanten Hergang des Romans erzählen, der, so einfach er ist, eben doch auch seine Ueberraschungen aufzuweisen hat.

Daß meine Waislein mich von Herzen liebten, wie ich sie, und daß wir uns von Tag zu Tag unentbehrlicher wurden, weißt Du. Leicht begreiflich war es daher, daß die Nachricht, die Gouvernante wolle nicht mehr kommen, sondern bei ihrer Frau Schwester verbleiben, uns nicht in den Tod erschreckte, sondern im Gegentheil bei den lieben Kindern eine unverkennbare Freude verursachte. Indessen kam der Papa zurück und betrachtete mit einigem Wohlgefallen unser gutes Vernehmen. Allein der Hofrath ist ein artiger, gewandter Mann, und überdieß an einem, wenn auch nur Duodezhof. Deßwegen konnte es mir nicht besonders auffallen, daß er viel Aufhebens von meiner Aufopferung u. s. f. machte. Ich sah in der That auch in seiner ausgezeichneten Aufmerksamkeit gegen mich nur dankbare Anerkennung meiner geringen Verdienste um seine Kinder. So geruhten der Herr Hofrath nochmals auf vierzehn Tage mit dem Fürsten zu verreisen und dann erst sollten die Waislein meiner Pflege entrissen werden. Je weniger ich indeß an dem Doktor etwas Anderes als Aeußerungen der Freundschaft und Höflichkeit beobachtete, je mehr fiel mir schon lange die merkliche Annäherung des lieben alten Herrn auf und schon fing ich an, darauf zu studiren, wie ich die Pillen verzuckern wolle, welche ich ohne Zweifel eines schönen Tages in einem niedlichen Körbchen ihm werde überreichen müssen. Meine Vermuthungen wurden fast zur Gewißheit, als er mir vorgestern Abend in sichtbarer Verlegenheit einen Brief übergab und mich bat, denselben mit Nachdenken zu lesen. Es

überfiel mich ein kleiner Schrecken und als ich allein auf meinem Zimmer angekommen war, las ich Folgendes:

Liebe Fräulein Emilie!

Lange war ich unschlüssig, ob ich mündlich mit Ihnen reden, oder den schriftlichen Weg einschlagen solle. Endlich entschied ich mich für das Letztere, hoffend, mir werde die Frage, Ihnen die Antwort leichter. Ich bitte nun meinen Bekenntnissen ein aufmerksames und geneigtes Ohr zu schenken.

Ungünstige Familienverhältnisse haben mir es zur Pflicht gemacht, unverehelicht zu bleiben zu einer Zeit, in welcher es den Jahren so wie meiner äußern Stellung nach schicklich und passend gewesen wäre, eine Lebensgefährtin zu wählen. Freundschaftsverbindungen und nachher die Erziehung und Gesellschaft meiner lieben Nichte ließen mich die Entbehrung einer eigenen Familie leichter ertragen und ich beschloß daher ziemlich früh, den Gedanken an die Ehe für immer zu verabschieden. Als aber meine liebe Nichte eine Neigung zu ihrem nachherigen Gatten faßte und von diesem mir durch ihre Heirath gleichsam entführt wurde, da fühlte ich doch, wie schmerzlich es sei, keine Seele sein eigen nennen zu dürfen. Dennoch kam ich zu keinem bestimmten Entschluß. Darüber gingen wieder einige Jährchen dahin — ich wurde älter, mein Kopf grauer. Nun dachte ich, deine Nichte ist ja doch deine Tochter, was willst du jetzt noch heirathen und dein Bischen Erworbenes in andere Hände kommen lassen; aus Neigung nimmt dich doch Niemand mehr. Sie, liebe Emilie, waren, als ich diese Betrachtungen anstellte, noch ein halbes Kind, aber ein sehr liebenswürdiges. Ein oder zwei Jahre später traten Sie in die Welt. Aber noch unerfahren in größeren Gesellschaften, wie ich Sie fand, gewährten Sie mir das Vergnügen, Ihnen hie und da ein wenig an die Hand gehen zu dürfen. Ihre heitere Natürlichkeit zog mich ungemein an und sie schienen dem ältern Mann viel Vertrauen zu schenken, ihm öfters, was ich mit großem Wohlgefallen wahrnahm, den Vorzug vor einem jungen zu geben. Jetzt starb meine Nichte. Das veränderte auf einmal meine bisherige Ansicht, denn nun hatte ich, so zu sagen, kein Kind mehr. Ich suchte für diesen bittern Verlust Trost und Aufheiterung und

wo hätte ich diese besser und lieber finden mögen, als bei meiner stets muntern jungen Freundin? Endlich kamen die Kinder und jetzt entfalteten Sie erst Ihre ganze schöne Weiblichkeit. Ja, liebe Emilie, waren Sie mir bisher nur liebenswürdig erschienen, so wurden Sie mir durch die weise Behandlungsart der Kinder in hohem Grad achtungs- und verehrungswürdig. Und lassen Sie mich es nur bekennen, ich hatte anmaßende Gedanken, ich dachte: das Mädchen, welches für fremde Kinder aus reiner Wohlwollenheit so viel thut, wäre auch fähig, den Lebensabend eines ältern Mannes zu erheitern — wer weiß, ob sie sich nicht dazu entschlöße? Während ich diese Gedanken und Hoffnungen einen Tag um den andern in mir bewegte und nicht wagte, sie auszusprechen, kam der Hofrath zurück. Die Reise hatte ihn zerstreut, erheitert und den Schmerz um die Gattin in den Hintergrund gedrängt. Es erging ihm wie mir. Hatte er vorher in Ihnen nur das angenehme, heitere junge Mädchen gesehen, so bewunderte er Sie jetzt als ein allerliebstes Mütterchen, und die Kinder, welche Sie mit so verständiger Liebe behandelten und die mit so großer Zärtlichkeit an Ihnen hingen, waren *seine* Kinder. Was war natürlicher, als daß sich sein ganzes Herz Ihnen zuwandte! Aber einem neunzehnjährigen Fräulein den Vorschlag zu machen, Stiefmutter von zwei Kindern zu werden, ist etwas Schweres! Der gute Mann wußte sich also nicht besser zu helfen, als dem alten Onkel den Auftrag zu geben, während seiner abermaligen Abwesenheit ein wenig bei Ihnen hinzuhorchen, ob Sie die Anmaßung von seiner Seite nicht allzu groß finden würden, und ob er wohl einige Hoffnung zur Erfüllung seiner Wünsche haben dürfte? Das war denn freilich für mich eine höchst fatale Commission. Nun dachte ich eben: mit dir, alter Knabe, ist's vorbei! Hast du dein Cölibat so lange getragen, so bleib ihm auch vollends bis in's Grab getreu! Und so entledige ich mich denn des Auftrags des Hofraths und ziehe mich bescheiden zurück. Doch bleibt Ihnen, liebe Emilie, immer noch die Wahl zwischen einem alten Junggesellen und einem jungen Wittwer!

Ueberlegen Sie die Sache und dann geben Sie eine aufrichtige Antwort

Ihrem Sie hochverehrenden Freunde
Professor Krieger.

Jetzt, liebe Maria, was sollte ich thun? Zwei Werber auf einmal, das ist fast zu viel! Du kannst denken, daß dieser Brief nicht dazu geeignet war, mir eine besonders angenehme Nachtruhe zu verschaffen, allein die Wahrheit zu sagen: die Wahl wurde mir nicht schwer. Der Hofrath ist nicht nur ein höchst angenehmer und kenntnißreicher, sondern, wie der Professor selber und alle Welt sagt, auch ein sehr gewissenhafter und ehrenwerther Mann, bei seinem Fürsten außerordentlich beliebt und von Jedermann hoch geachtet. Die zwei lieben Kinder sind für mich eher Gegenstände der Anziehung als der Abstoßung, und wenn ich gleich sehr leichtsinnig und flatterhaft scheine, so ist dieß doch bei Weitem nicht so arg. Du darfst mir glauben, daß ich meine Pflichten als zweite Mutter aufs Gewissenhafteste zu erfüllen trachten werde.

Des andern Morgens brachte ich den wunderbaren Liebesbrief meiner lieben Mutter und von dieser wurde er der letzten Instanz, meinem Vater, übergeben. Es wurde großer Familienrath gehalten, wobei ich meine Meinung offen aussprach.

Mein lieber Vater stellte mir Alles vor, was an der Sache zu bedenken sei; als ich aber erklärte, ich glaube diese Schwierigkeiten mit der Hilfe Gottes überwinden zu können, so freute er sich meines Muthes, und Vater und Mutter gaben gern ihre Beistimmung zu meiner Wahl. So steht es jetzt noch. Drei Tage wenigstens, meinte der Vater, sollte ich ruhig warten, ehe ich des Professors Brief beantworte, damit ja Nichts übereilt werde. Nach Verlauf dieser Zeit aber, wenn mir bis dahin kein anderer Kopf gewachsen sei, soll ich ihm einfach und so schonend als möglich erklären, daß ich lieber seine Nichte als seine Gemahlin werden wolle. Der gute Mann dauert mich herzlich, aber ich kann nicht helfen!

Morgen ist der Termin abgelaufen und übermorgen mein Loos bestimmt. Also noch einmal: zu Deiner Hochzeit bringe ich Dir einen Gast weiter mit.

Adje, liebes Bräutchen! Mit Gruß und Kuß

Deine Emilie.

Neunundneunzigster Brief.

Eugen an Hermann.

Also Du wirst der Unsrige und Maria ist Deine Braut! Nein, Freund, es wäre vergebliche Mühe, wenn ich mich anstrengen wollte, Dir meine unbegrenzte Freude über diese beiden Neuigkeiten zu schildern, obgleich ich recht gut weiß, daß mir Mama in Deiner erhabenen Person eine Art Hofmeister setzen will. Mag sie immerhin, mir bist Du ein lieber willkommener Herzensfreund und wie gesagt, Dein Brief hat mich glückselig gemacht. Ueberhaupt schüttet das Glück gegenwärtig sein Füllhorn auf allen Seiten über mich aus, und wenn es so fortgeht, muß ich bald, ein zweiter Polykrates, meinen schönsten Ring — nur nicht den Trauring — in die Wellen der mächtig strömenden Donau versenken.

Den 1. März willst Du Hochzeit haben und da sollen wir dazu kommen? Versteht sich! Meine Rosalie hat bereits alle Kleiderkünstler und Putzmacherinnen in der ganzen Runde in Arbeit gesetzt, wenn nicht gar große Bestellungen nach Wien und Paris gegeben, um würdig an dem allgemeinen Wiedersehens-, Versöhnungs-, Wonne- und Hochzeitsfest erscheinen zu können! Weil es aber doch nicht ganz der hergebrachten Sitte gemäß wäre, daß das hochgeborene Freifräulein von Ringen mit dem ebenfalls hochgeborenen Baron von und zu Strahlenau von Mähren bis Schwaben allein in einem Wagen führe, so werden wir noch einen dritten Gast mitbringen. Welchen? Ja, das sage ich nicht; das gibt eine herrliche Ueberraschungsscene, wenn anders euer Scharfsinn nicht so ungeheuer ist, daß Ihr es vorher errathet.

Indessen nur so viel: jeder dieser drei Gäste, die da kommen sollen — nein, wollen, denn der dritte muß sich halt mit dem bekannten Sprichwort von den ungeladenen Gästen trösten — freut sich über die Maaßen auf diese, und was das Schönste dabei ist, Jeder hat sein eigenes Privatinteresse dabei. Der Eine will liebe Leute kennen lernen, der Andere will schon Bekannte

wiedersehen, der Dritte — nun der wird schon sagen, was er will!

Jetzt aber das Gesicht in ernste Falten gelegt und der Mama Aufträge ausgerichtet. Also vorerst die Schilderung ihrer Freude über Deine Bereitwilligkeit, ihren Dank hiefür u. s. w. Doch diese erläßt Du mir und denkst Dir's bestmöglichst selber. Dann zum zweiten die Bedingungen; Du findest sie hier auf dem Nebenblatt und ich glaube, daß sie so gestellt sind, daß sie Dich, wenn Du auch nicht der anspruchslose Hermann wärest, befriedigen würden. Solltest Du aber noch irgend etwas vergessen finden oder zu wünschen haben, es möchte auch sein, was da wollte, so hoffen wir von Deiner Aufrichtigkeit, daß Du uns sogleich davon in Kenntniß setzest.

Ueberhaupt, lieber Hermann, ein für allemal: Du gehörst jetzt in unsere Familie und Deine stolze Maria mag sich sträuben, wie sie will, sie muß sich's auch gefallen lassen, und darum sprich nur immer gerade und frei aus, was Dir recht und nicht recht ist. Unsere irdischen Besitzthümer haben sich ohnehin in der letzten Zeit so sehr vermehrt, daß sie uns mehr als hinlänglich gestatten, allen Deinen bescheidenen Wünschen volle Genüge zu leisten. So weit wäre Alles im Reinen. Jetzt noch eine besondere Bitte von Mama an das liebe Bräutchen. Sie würde sie ihr selbst geschrieben haben, allein das Schreiben thut ihren schwachen Augen so weh, deßhalb übertrug sie dieselbe meiner allzeit fertigen Feder.

Du weißt, lieber Hermann, daß bei der Gutsverwaltung alles Weißzeug und Betten für die Dienstleute, sowie auch alle Möbel für die Oekonomie-Gebäude, ferner alles Küchengeschirr u. s. w. als Inventariumsstücke vorhanden sind. Der bisherige Verwalter hatte keine Familie und begnügte sich daher auch für seine eigene Person mit dieser höchst einfachen Einrichtung. Das ist nun natürlich anders. Alle Handwerksleute sind bereits in voller Arbeit, um Dir und Deiner lieben Maria eine recht freundliche und geschmackvolle Wohnung in dem Dir bekannten Milchkammergebäude, das nur durch die kleine Pappelallee vom Schloß getrennt ist, einzurichten. Das Ameublement dieser Wohnung müßt

Ihr Mama ganz und gar überlassen, denn sie versteht am Besten, was hinein paßt, aber — nun kommt die Bitte, welche darin besteht, daß Deine liebe Maria die vier Wochen bis zu Eurer Hochzeit gar Nichts thun soll, als mit ihrem Liebsten scherzen und tändeln, und namentlich keine Scheere, keine Nadel u. dgl. in die Hand nehmen, weil Mama es sich zum größten Vergnügen macht, für Betten und Weißzeug aller Art so vollständig zu sorgen, daß sie gewiß auf lange Zeit des Ausbesserns überhoben sein wird. Diese Bitte aber, als die erste, darf Maria der lieben Mutter nicht abschlagen, sondern sie muß ihr zeigen, daß es ihr Ernst mit dem Versprechen war, ihr liebes gehorsames Töchterchen werden zu wollen.

Und nun kein Wort weiter darüber, am allerwenigsten Dank, denn in der That, es ist für Mama die größte Freude und selbst meine Rosalie und Annerl streiten sich darum, den Näherinnen und Stickerinnen Anweisungen und neue Muster zu geben, um Alles recht eilig und recht geschmackvoll zu Stande zu bringen.

Der guten Gabriele — für mich war sie aber nicht besonders gut — wünsche ich glückliche Reise! Wir paßten nun einmal nicht für einander, deßwegen habe ich aber doch großes Mitleiden mit ihr, denn sie hat jetzt doch auch gar Nichts vom Leben gehabt. Freilich, der Geschmack ist verschieden — sie wollte es so haben!

Nun lebe wohl! Ihr Alle sind von uns Allen herzlich gegrüßt. Also den achtundzwanzigsten Februar — oder gibt es heuer einen neunundzwanzigsten? — paßt auf das Wagen-Trio!

Dein allzeit fröhlicher
Eugen.

Hundertster Brief.

Maria an die Tante.

Meine geliebte Tante!

In drei Tagen bin ich Hermann's Gattin! Ach, liebste, beste Tante, bin ich denn dieses Glückes auch werth — ich, die

ich durch Unzufriedenheit und Unglauben meinen Gott so oft betrübt habe! Gewiß, ich fühle mich sehr unwürdig, aber nicht vergebens soll mich der Herr durch Güte zur Buße leiten. Mit ernstlichem Gebet will ich ihm mein Glück heiligen und Alles in Zukunft, Freud' und Leid, mit kindlicher Dankbarkeit von seiner Vaterhand empfangen.

Welch' einen glücklichen Brautstand hatte ich auch! Jeden Tag wurde mir mein Hermann lieber, achtungswürdiger, und wie liebt ihn der Vater, die Kinder!

Freilich, ein Gespenst steht doch im Hintergrund; es heißt: Abschied, Trennung von Denen, die bisher die Gegenstände meiner zärtlichsten Liebe und Sorge waren! Ach, meinen lieben Vater, mein gutes Julchen verlassen, sie fremden Händen zur Verpflegung übergeben zu müssen, das ist hart! Und dennoch, wie gnädig sorgt auch hier der liebe Gott, daß er uns eine so durchaus passende Aushilfe an Frau Doktorin Berthold zusendet. Diese würdige, erfahrene Frau wird, daran zweifle ich nicht, Erziehung und Haushaltung viel besser leiten, als ich es im Stande war; aber meinem lieben Vater, kann ihm auch die kindliche Pflege seiner Maria ersetzt werden? Sieh, liebe Tante, so anmaßend bin ich, dieß kaum zu glauben, und deßwegen kann ich auch das Opfer, das er seinem lieben Kinde bringt, nicht hoch genug schätzen.

In drei Tagen, am Hochzeitfest, werden wir Dich, geliebte Tante, bei uns sehen, aber dies wird ein Tag der Unruhe und Zerstreuung sein, deßwegen konnte ich es mir nicht versagen, Dir hier an der Schwelle meines bisherigen Lebens noch einmal aus vollem Herzen meinen tiefgefühlten Dank zu sagen für alle Deine Liebe, für alle Deine Treue, die Du mir erwiesen hast. Der liebe Gott vergelte Dir Alles reichlich! Ich bitte Dich nicht, mir Deine liebevolle Gesinnung auch in meinen veränderten Verhältnissen und in der Entfernung zu erhalten und sie in eben dem Maße auch auf meinen lieben Hermann auszudehnen: ich weiß, Du thust es selbst, es ist Deinem liebevollen Herzen nicht anders möglich. Aber darum flehe ich Dich noch ganz besonders an, bei meinem mir so theuren Julchen, sowie bei meinem lieben

Edwin jetzt doppelte Mutterstelle zu vertreten. Erlaube den Kindern zuweilen, daß sie in Vacanzzeiten einige Tage bei Dir zubringen dürfen, damit Du recht bekannt mit ihnen und ihren Eigenschaften bleibst und so desto sicherer auf sie einwirken kannst. Ein Wort von Tante Elise ist ihnen ja so wichtig, so heilig!

Ach, daß meine theure unvergeßliche selige Mutter Zeuge meines Glückes sein könnte! Doch wer weiß, ob es ihr nicht gestattet ist!

Lebe wohl, geliebte Tante. Bete für

Deine ewig dankbare
Maria.

Hundertunderster Brief.

Eugen von Strahlenau an seine Schwester Anna.

Mein liebes Annerl!

Das Hochzeitfest ist vorüber und welch' herrliches Fest war das! Wir werden, mein holdes Schwesterchen, zwar bald wieder beisammen sein, und da könnte Dir Vieles, Alles mündlich erzählt werden, allein ich habe so überströmendes Mitleiden mit Dir, daß Du dieses wahre Freudenfest nicht gleich mitgenießen konntest, daß ich mich nicht enthalten kann, als Schadenersatz Dir schon einige Fragmente davon mitzutheilen.

Zuerst die großartige Ueberraschungsscene! Also den 28. Februar Mittags 3 Uhr fuhren wir an den Pforten der Werner'schen Behausung an. Du darfst Dir hierunter keinen Palast vorstellen: es ist ein niedliches, einfaches Häuschen, nicht viel größer als das kleine Nebengebäude beim Braunauer Schloß, welches Dir immer so wohl gefällt, aber es ist ein liebes, heimisches Häuschen. Als unser stattlicher Reisewagen heranrumpelte, sprang der ganze lebendige Inhalt des kleinen Hauses zu unserem Empfang auf die Straße. Maria und ich schmunzelten ein wenig, drückten uns aber gleich recht derb die Hand, und „gut Freund" sprach ich — „von Herzen" sprach sie, und nun war Alles im Geleise. Aber die alte Dame, nämlich unsere liebe Mama, und

der Justizrath, diese wußten gar nicht, was mit einander anfangen. Denn weißt Du es schon, Annerl? Das sind alte Liebesleutchen, zwischen die einst vor etlich und zwanzig Jahren unsere nun in Gott ruhende Grandemaman einen mächtigen Stammbaum, ihren verlorenen und wieder gefundenen Grafentitel, das Rittergut Schöningen, Meinhart, Iglau u. s. w. hineinpreßte, so daß der gute Justizreferendarius seine gräfliche Geliebte, die er als geringes Bürgersmädchen hatte kennen lernen und glücklich machen wollte, gar nicht mehr erkannte, auch vor diesen hochadeligen Verschanzungen sie nicht mehr sehen und finden konnte, und mit derselben langen Nase abziehen mußte, die er oder meinetwegen die feindselige Nemesis nach vierundzwanzig Jahren mir anhängte. Ist das nicht heiter? Jetzt waren freilich Beide indessen so ziemlich über die erste Jugendbrause hinaus gekommen, allein sie lächelten einander doch holdselig zu, ja ich glaube sogar in Mama's wie in des alten Herrn Augen perlten ein paar süße Thränlein. Nun Tempi passati, es hieß jetzt auch: „gut Freund" und „von Herzen." Und als die ganze Familie im warmen Stübchen um die dampfende Kaffeemaschine herum saß, da war es mir doch wieder innig wohl, und das Herz ging mir weit auf. Rosalie, unter uns gesagt, sah Maria scharf an: so schön hätte sie sich meine Exbraut nicht gedacht, und ich mußte ihr halt an jenem Abende ein Küßchen mehr geben als sonst, um Eifersucht zu verhüten.

Allein nach der ersten halben Stunde waren die beiden Mädchen wie Schwestern. Zwei so kindliche Gemüther — wie kann dies anders sein?

Nach einiger Erholung wanderten wir zum kranken Pfarrer. Der gute alte Mann weinte und lachte in einem Augenblick, wie er gerade an Hochzeit oder Abschied dachte. Am Hochzeittag selber aber raffte er sich auf, denn Niemand anders als er sollte über das ehlige Bündniß seiner lieben Kinder den Segen sprechen.

Der Abend wurde vollends unter Scherzen und Kosen zugebracht, und hier, lieb's Annerl, wär's Dir herzlich schlecht ergangen, denn es waren drei ganz allerliebste Pärchen, und welche Gesellschaft wäre Dir geblieben? Doch ja, das kleine Julchen,

die endlich aus langer Weile in's Bett verlangte, weil Bruder Edwin noch nicht angekommen war.

Des andern Tages fuhren die weiteren Hochzeitsgäste heran — nicht viele: die Tante Elise, Julius Lindtheim — der heitere Freund Hermann's — und Maria's Herzensfreundin Emilie, und diese — hilf Himmel! brachte auch einen ganz neugebackenen Bräutigam mit: den Leibarzt des Fürsten von L., einen angenehmen Mann, nicht ganz jung mehr, schon Wittwer, aber noch hübsch, lebhaft und von feinen Sitten. Außer diesen war die Gesellschaft noch vermehrt durch ein höchst liebenswürdiges Geschwisterpaar: Max und Thekla von Hartstern, welche unter Hermann's Oberaufsicht standen und durch seine Abreise den Verlust eines zweiten Vaters beklagen. Der Sohn zählt etwa vierzehn, die Tochter zwölf Jahre, wunderschöne Kinder.

Muthe mir nicht zu, Dir die Rührungen vor, während und nach der Trauung zu schildern, das ist nicht meine Sache. Glaube mir auf mein Wort, wir waren Alle durch und durch gerührt, sogar der Schreiber Dieses, in dem Gedanken, sein eigenes Lebensschifflein bald in den klippenreichen Ehestands-Ocean hinausfliegen zu sehen. Eben so wenig verlange, daß ich Dir die schönen Kleidungen der Damen oder die süßen und sauren Speisen der Tafel beschreiben soll. Ersteres kannst Du, wofern es Dir wichtig ist, seiner Zeit von Rosalien, Letzteres von Mama erfragen. Nur das sei Dir gesagt, daß Maria wirklich eine sehr schöne und von Vergnügen strahlende Braut war. Aber meine Rosalie durfte sich mit ihr messen, und selbst die Freundin Emilie ist ein allerliebstes neckisches Blondinchen, deren muntere Laune mir ausnehmend wohl gefiel.

Von der Unterhaltung während des Essens sollte ich Dir billig am meisten erzählen, aber so höchst angenehm der Totaleindruck solch heiterer, Geist und Herz erfrischender Tischgespräche ist, so sehe ich doch: es ist fast unmöglich, das Einzelne also hervorzuheben, daß es für eine dritte abwesende Person noch Interesse hat. Gute Einfälle, heitere Witze sind wie Eintagsfliegen: einmal da gewesen, verschwinden sie auf ewig — glän-

zende Meteore, die das Auge einen Augenblick entzücken, aber dann in ihr Nichts zurücksinken. Nacherzählen läßt sich so Etwas nicht.

Eine schöne Ueberraschung gewährte der ganzen Gesellschaft ein Zug festlich geschmückter Bauernkinder, die während des Essens erschienen, um der freundlichen Braut mancherlei ländliche Gaben zu überreichen, weil, wie die Sprecherin etwas stotternd vorbrachte — wahrscheinlich ihre Jungfernrede vor solcher Versammlung — Fräulein Maria immer so gut gegen alle armen Kinder gewesen sei. Auch Hermann wurden ähnliche Beweise von Anhänglichkeit und Dankbarkeit dargebracht. Es ist ohnehin eine schwäbische Sitte, die mir gefiel und wirklich viel Vergnügen und Unterhaltung gewährt, daß, so wie der Knall der ersten Champagnerflasche — an sich schon ein melodischer Laut! — das Signal zur erhöhten Fröhlichkeit der Gäste gibt, eine Masse schöner und niedlicher, oft auch höchst komischer und drolliger Gegenstände die muntere Tischgesellschaft eigentlich überfluthet. Freunde und Bekannte nämlich, auch Solche, die nicht beim Fest gegenwärtig sind, beeifern sich, dem Brautpaar sowie den Hochzeitsgästen allerlei Liebes- und Erinnerungszeichen zu überschicken. Oft sind diese Geschenke begleitet von harmlosen Scherzen und witzigen Anspielungen auf Vergangenheit oder Zukunft, oft aber auch von Worten tiefern und ernstern Sinnes. Für Dich, mein Annerl, habe ich einige der letztern Gattung ersammelt, die ich Dir hier als Probe preisgeben will. Das erste, die Parabel, ist ein Meisterstück von Hermann, der ja von jeher von Zeit zu Zeit beliebte, in dieser Art von Dichtung sich zu ergehen. Voraus muß ich schicken, daß er den Hartstern'schen Kindern gerne ein Andenken zurücklassen wollte von einigem Werth, weil ihr Vater ihm durchaus eine Belohnung aufdrang für die Dienste, die er dem Baron nur aus Freundschaft geleistet hatte. So bestimmte er denn für Max ein schönes Album, Thekla aber erhielt einen Ring mit einem kleinen Diamant und hiezu die untenstehende kleine Erzählung.

Der Diamant.

Mutter, sagte die freundliche Selma, wann schenkst Du mir einmal einen Ring, wie Du ihn trägst, mit einem Diamanten? Weiß ich doch nichts, das mir so gefiele, denn Alles wird trübe, wenn das Licht fehlt, aber dieses edle Steinchen strahlt — selbst

ein kleines Lichtlein — hell in das Dunkel. Zudem, fuhr sie fort, hat uns heute der Lehrer eine solch liebliche Erzählung gegeben, daß ich schon, um diese nicht zu vergessen, gerne einen Diamant tragen möchte.

Laß Deine Geschichte mich hören, erwiderte liebend die Mutter, und Selma begann: Wie einst die Sonne zufrieden ihre Erde beschaute, sprach diese: freut es dich nicht, mich in deinem Licht prangen zu sehen? Was wäre ich ohne dich? Wie könnte ich bestehen ohne dich? Darum gewähre mir die Bitte, mir ein Zeichen unserer Verwandtschaft zu geben, ein Bild von dir, das im Herzen mir widerstrahle und mir Bürgschaft sei deiner Wiederkehr, wenn Finsterniß mich schreckt.

Mit Wohlgefallen vernahm die Sonne dieß Wort. Sie sandte auf manch' goldenem Strahl ein Lichtlein herab, bis in die Tiefe der Erde. Dieses aber, wie es hernieder kam, verhärtete sich und ruhte als Steinchen im Grunde; denn weil es der Sonne entstammte, konnte dasselbe zu leuchten nicht aufhören, und weil der Erde es angehörte, konnte es nur also ihrer Vergänglichkeit trotzen.

Verwundert erblickten die Menschen des Steinchens Glanz, und ehreten es als ihr köstlichstes Kleinod. Aber Wenige nur ahneten, daß dieß kein Kind der Erde, sondern das Angebinde der hohen Sonne sei.

Schweigend und sinnend schaute die Mutter erst auf die Tochter, dann auf den Ring an ihrer Hand und sprach dann: Mein Kind, Du hast den Kampf des Lebens kaum begonnen — noch weißt Du nicht, wie hoch seine Wasser gehen, aber laß Dich's nicht schrecken! So lange Deine Seele fest hält an ihrem ewigen Rettungsanker — dem Glauben, daß sie Gottes sei — kann kein Strudel Dich in die Tiefe ziehen.

Aber wenn es Dir schwindelt, wenn Du den Anker zu verlieren fürchtest, wenn Du nicht mehr fühlst, daß Du ihn hältst — dann zage! Es gilt Dein Leben, das Leben Deiner Seele. Doch wenn die Augen Dir dunkeln, wenn Du zu versinken meinst, halte an mit Flehen. Und ein lichter Gedanke ersteht Dir im Innern, oder doch eine Ahnung desselben. Es ist ge-

nug! Ein Geist, welcher Göttliches zu fassen vermag, muß Gott auch verwandt sein. Und ob auch das Lichtlein Deines Geistes noch unendlich mal mehr verkleinert neben dem Urquell des Lichtes erscheint, als der kleine Diamant neben der unermeßlichen Sonne, glaube dennoch getrost an seine himmlische Verwandtschaft, und daß der Ewige Dich nicht lässet.

Und an des Mägdleins zarte Hand steckte die Mutter den Ring. Wenn hienieden meine Stimme für Dich, meine Tochter, verstummt, magst aus dem Steinchen Du sie vernehmen. Mag Deine Seele ihm gleichen an Lauterkeit und stillem innern Glanze, und möcht' es als Sinnbild Deiner himmlischen Berufung Dir freundlich erhellen die Nächte der Erde!

* * *

An Max aber erprobte Maria ihre Dichtkunst, indem in dem Album, gleichsam als Widmung, folgende Verse zu lesen sind:

Freudig fliegt der Jugend Schifflein
In den Ocean hinein,
Lustig bläht es seine Wimpel,
Ahnungslos im Sonnenschein.

Aber weh! Der Himmel trübt sich,
Wilder Sturm zieht nun daher!
Und das Schifflein zu verschlingen
Treibt er himmelhoch das Meer.

Armes Schifflein, welche Rettung
Bleibt dir in des Sturmes Nacht,
Hast du nicht zwei sich're Führer
Auf die weite See gebracht.

Gottesglaube heißt der eine,
Der dich ewig trägt und hält,
Treue Freundschaft heißt der and're,
Der dir bleibt, wenn Alles fällt.

Diese Führer zu erfassen,
Biete willig deine Hand;
Mag dann Sturm und Welle brausen —
Du erreichst das feste Land.

Auch Maria's Tante erhielt ein kleines Gedichtchen von

einer Freundin, welche ihr zwei seltene Blumenzwiebel für ihren kleinen Fenstergarten zusandte. Es hieß

Zu dem heitern Hochzeitfeste
Nahen hier zwei graue Gäste
Ohne hochzeitliches Kleid.
Mußt sie darum nicht verschmäh'n,
Wirst an ihnen Wunder seh'n,
Kommt die holde Frühlingszeit.

Abgestreift wird dann die Hülle,
Und ein hoher heil'ger Wille
Ruft den Blüthenschmuck hervor.
Oft auch in des Pilgers Leben,
Nur von Schwarz und Grau umgeben,
Dringt der Keim zum Licht empor.

Rothe Rosen, junge Herzen,
Süße Freuden, munt'res Scherzen,
Alles wird am Ende grau;
Aber nie geht uns verloren,
Was für jene Welt geboren:
Ewig klares Himmelblau!

Wir zogen den kurzen Tag so lang als möglich hinaus. Aber endlich mußten eben die auswärtigen Gäste scheiden. Nun erfolgte ein herzbrechender Abschied um den andern. Rosalie und ich flüchteten uns in das Pfarrhaus, wohin Hermann's Pflegevater natürlich schon lange zurückgekehrt war.

Erst das Nachtessen brachte uns wieder zusammen.

Ich hatte keine kleine Mühe, aus Maria's rothgeweinten Augen die letzten Spuren dieser tragischen Scenen zu verjagen. Doch gelang es mir endlich, sie wieder zu einiger Heiterkeit zu stimmen.

Jetzt leben wir noch zwei oder drei Tage herrlich und in Freuden, bis der letzte Akt des Drama's in Grünthal beginnt, dann ergießen sich die Thränenbäche auf's Neue, — aber Schwager, fahr' zu! werde ich rufen, der Vorhang fällt und hebt sich erst wieder im Osten von Deutschland, um der Welt ein glückliches Familienleben in verschiedenen Ständen zu zeigen.

Leb' wohl, Annerl. In wenigen Tagen sage ich Dir selbst, daß ich bin

Dein treuer Bruder
Eugen.

Maria Werner.

Die mutterlose Jungfrau

in

ihrem Leben und ihrer Haushaltung.

Ein unterhaltendes und belehrendes Bildungsbuch

für

Frauen und Töchter

von

Charlotte Späth,

Verfasserin von „Bilder aus dem Leben" — „Erzählungen für junge Mädchen".

Vierte vielvermehrte Auflage.

Zweiter (wirthschaftlicher) Theil.

Stuttgart.

Verlag von Carl Schober.

1869.

Vorschriften

für meine liebe Maria, die gewöhnlichsten Speisen, wie sie täglich auf den Tisch kommen, zu kochen.

Es ist hiebei auf einen Tisch von ungefähr 6 Personen gerechnet, und die Zeit des Mittagessens auf 12 Uhr, die des Nachtessens auf 8 Uhr angenommen.

Einige Suppen.

Jus, fast zu allen Suppen zu gebrauchen.

1/2 Pfund Ochsenfleisch wird zu kleinen Stücken zerschnitten, Zwiebeln, gelbe Rüben, Wurzelwerk, eine Kartoffel dazu, 3 Eßlöffel voll Fleischbrühe, und ist diese nicht gut, ein wenig Butter, läßt man Alles zusammen miteinander gelb verschmoren, aber ja nicht anbrennen; dann gießt man noch mehr Fleischbrühe daran und läßt es fortkochen, bis Alles weich ist, worauf es durch ein Tuch oder Haarsieb gepreßt wird, und dann mischt man diese Brühe unter die übrige Suppenbrühe, was sie natürlich sehr gut und kräftig macht.

Trockene Bouillon,

um die Fleischbrühe gut zu machen, wird auf folgende Weise verfertigt: Eine alte Henne, 8 Pfd. Kalbfleisch, 4 Pfd. Ochsenfleisch, 4 Pfd. Kalbsfüße, 1/2 Pfd. Nierenfett. Das Nierenfett wird klein geschnitten und in das Geschirr gethan, worin man die Bouillon kochen will; darauf wird gelegt: einige Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, ebenso das Ochsenfleisch, das Kalbfleisch und die Füße klein zerhauen, nebst der Henne. Man setzt es auf ein gelindes Kohlenfeuer und läßt es gelb anziehen. Ist das geschehen, schüttet man das Fett ab, füllt das Gefäß mit Wasser auf und schäumt dieses sauber ab. Dann thut man etwas Muskatblüthe, Lauch und gelbe Rüben dazu und läßt es 5 Stunden langsam fortkochen; hierauf läßt man es durch eine Serviette laufen, setzt es wieder über das Feuer und läßt es unter beständigem Abschaumen bis zu 3 Schoppen einkochen. Dann gießt man es in Formen und stellt diese an einen kalten Ort. Nach einer Stunde kann man es herausnehmen.

Die Portion des Fleisches ist hier aber sehr groß angegeben, es kann auch die Hälfte genommen werden.

Gerste zu kochen.

Diese wird gelesen und gewaschen, dann um 6 Uhr (Abends) mit heißem Wasser und einem Stückchen frischer Butter über Kohlen gesetzt. So läßt man sie kochen, bis sie ganz eingekocht und die Körner weich sind; dann nimmt man sie von den Kohlen, nimmt noch ein Stückchen frische Butter, streut ein ganz klein wenig Mehl darauf — es ist aber noch besser, das Mehl ganz wegzulassen — und rührt die Gerste sehr stark. Ist sie ganz verrührt, so wird nach und nach gute Fleischbrühe zugegossen und sie dann wieder auf die Glut gesetzt. Kurz vorher, ehe man sie auf den Tisch gibt, reibt man Muskatnuß hinein, auch Schnittlauch ist gut daran und besonders gut ein süßer Rahm.

Reis

wird ebenso behandelt, nur muß er zuerst 5—6 Mal mit siedendem Wasser angebrüht und immer wieder abgegossen werden, weil er viel Säure hat; auch wird kein Mehl dazu genommen.

Suppe von geriebenen Milchbroden.

4 Milchbrode, von gestern gebacken, werden ganz auf dem Reibeisen abgerieben. Dieses Abgeriebene wird mit 6 verklepperten Eiern und etwas süßem Rahm oder Milch durchfeuchtet und bei Seite gestellt. Nach einer Viertelstunde, wenn das Abgeriebene aufgequollen ist, wird es mit Fleischbrühe so viel verdünnt, daß es vom Löffel abläuft, und dann langsam in siedende Fleischbrühe eingerührt.

Milchbrodsuppe auf andere Art.

Die Milchbrode werden gewürfelt geschnitten, mit Eiern angefeuchtet und stehen gelassen. Nach einiger Zeit wird Butter heiß gemacht und die angefeuchtete Masse schön gelb darin geröstet und mit Fleischbrühe abgelöscht. Beim Anrichten wird die Suppe mit 1 oder 2 Eidottern abgezogen.

Brodsuppe mit Wurzeln.

Gelbe Rüben, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln, Alles in Scheiben geschnitten, werden in Butter weich verdämpft und nach und nach mit Fleischbrühe angegossen. Das Brod wird wie gewöhnlich in Schnittchen geschnitten, solche im Ofen gebäht und in die Fleischbrühe geworfen; wenn Alles wohl durchgekocht ist, wird es durchgetrieben und so auf den Tisch gegeben.

Kartoffelsuppe.

Gesottene Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, dann

wird in einem Stück Butter ein wenig Mehl nur hellgelb gemacht, darin feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und endlich die geriebenen Kartoffeln verdämpft, mit Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht. Man kann auch statt der Fleischbrühe Wasser nehmen, dann salzt man die Suppe, und gießt, ehe man sie auf den Tisch bringt, heiße Butter darüber.

Hat man im Winter zuweilen gesottene Kartoffeln übrig, so reibt man sie und dörrt sie. Dieß zerstoßen und in Fleischbrühe eingesäet und am Ende mit ein paar Eidottern abgezogen, gibt auch ganz gute Suppen.

Zwiebelsuppe.

4 Stück Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in Butter verdämpft. Wenn die Zwiebeln weich und gelblich geworden sind, wird Fleischbrühe daran gegossen, gebähte Wecken darein geworfen, Alles zusammen 1 Stunde lang gekocht, durchgetrieben und vor dem Anrichten mit 3—4 Eigelb abgezogen.

Eingelaufene Suppe.

8 Loth Butter werden leicht gerührt und 5—6 Eier und eben so viel kleine Eßlöffel voll Mehl daran gerührt, mit ein paar Tassen voll lauer Milch verdünnt, in siedende Fleischbrühe langsam eingeschüttet und kurz gekocht.

Geriebene Suppe.

Von Mehl und einem Ei und zwei Eigelb macht man einen ganz festen Teig und reibt diesen auf dem Reibeisen; dann rührt man das Geriebene langsam in siedende Fleischbrühe, nachdem man es vorher hat abtrocknen lassen, und läßt es kurze Zeit kochen, auch thut man ein wenig Muskatnuß daran. Noch besser ist es, man röstet das Geriebene in heißer Butter schön dunkelgelb und löscht es dann mit guter Fleischbrühe ab.

Fleischsuppe.

1 Stück rohes Kalbfleisch in viereckige Stückchen zerschnitten wird in Butter verdämpft und gelb gemacht und dann mit Fleischbrühe angegossen. Ist das Fleisch weich, so wird es fein gewiegt, sodann Mehl in etwas Butter gelb gemacht, das Fleisch ein wenig darin verdämpft und mit Suppenbrühe angegossen. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb abgezogen.

Eine andere Art.

1½ Pfd. Kalbfleisch dämpft man in Butter schön gelb, läßt es erkalten und wiegt es dann ganz zart. Hierauf wird in 6 Loth Butter ein Eßlöffel voll Mehl lichtgelb geröstet, sodann alle möglichen Wur-

zeln klein geschnitten und darin verdämpft, zuletzt auch noch das Fleisch. Wenn Alles mit einander angezogen hat, nimmt man einige Löffel voll gute Fleischbrühe, verdünnt das Verdämpfte damit, röstet 4 Milchbrode in Schnitten schön gelb, wirft diese in das Gekochte, läßt es noch eine Zeit lang auf den Kohlen, treibt dann Alles durch einen weiten Suppenseiher, verrührt 4 Eigelb in der Suppenschüssel und rührt das Durchgetriebene langsam daran. Diese Portion ist für einen großen Tisch.

Erbsensuppe.

Die Erbsen werden, nachdem sie weich gekocht sind, durchgetrieben und mit heißem Wasser angerührt. Vorher schneidet man einen Wecken in Würfel. Ueber die Hälfte dieser kleinen Würfel gießt man die verdünnten Erbsen, salzt sie und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Dann macht man ein Stück Rindschmalz heiß, röstet die andere Hälfte der Würfel darin, gießt das Ganze auf die Erbsen und trägt sie auf.

Spargelsuppe.

Spargeln, welche als Gemüse zu kochen vielleicht zu dünn wären, siedet man im Salzwasser weich. So weit sie weich sind, werden sie abgeschnitten und die Köpfe besonders aufbewahrt, damit sie ganz bleiben. Hierauf wird in einem guten Stück Butter ein wenig Mehl, dann klein gewiegte Petersilie und das Weiche der Spargeln verdämpft und mit guter Fleischbrühe angerührt. Nachdem dieß eine Viertelstunde zusammen gekocht hat, treibt man es durch einen Seiher und richtet es über gewürfelt geschnittenen Wecken an. Ehe man die Suppe auf den Tisch gibt, verkleppert man 2 Eigelb, thut etwas süßen Rahm daran und legt die Köpfe der Spargeln oben darauf. Auf ähnliche Weise macht man auch Suppe von Carviol.

Leversuppe.

Eine Kalbsleber, ein Stück ungeräucherter Speck und etliche große Zwiebel werden zerschnitten und in einem Stück Butter verdämpft, dann nimmt man eine Hand groß Brodrinde dazu, einige verstoßene Nelken und Muskatnuß und gießt gute Fleischbrühe daran, läßt Alles zusammen wohl kochen und treibt es dann durch ein Sieb. Hierauf backt man Schnitten von Milchbrod schön gelb in Schmalz und gießt dann die Brühe, an der noch zuvor 2—3 Eigelbe verklopft werden, darüber. Nimmt man auch noch einige zerquetschte Wachholderbeere an die Suppe, so bekommt sie einen Geschmack wie von Krametsvögeln.

Prießlenssuppe.

In einem starken Stück Butter verdämpft man nur ein ganz klein wenig Mehl und gibt dann gleich fein gehackte Zwiebel und Petersilie dazu, läßt diese auch ein wenig dämpfen und endlich zwei Prießlen,

die zuvor weich gesotten, gehäkelt und in kleine Stücke zerschnitten worden sind. Haben auch diese ein wenig gedämpft, so wird recht gute Fleischbrühe zugegossen, dann läßt man Alles zusammen in einer kleinen Kachel fortkochen. Indessen läßt man gebähte Milchbrodstücke in Fleischbrühe aufkochen, verklopft 3—4 Eigelbe daran und erst, ehe die Suppe auf den Tisch kommt, wird der Inhalt der Kachel nebst etwas Muskatnuß oben darauf geschüttet.

Schöberl zu Suppen.

Uebriger Kalbsbraten und Rindfleisch wird so fein wie möglich gewiegt, klein geschnittene Zitronenschaale und Zwiebel, Salz und einige Eßlöffel voll zart gestoßenes und durchgesiebtes Mutschelmehl dazu gethan, mit 2—3 Eiern und etwas saurem Rahm recht glatt abgerührt, in ein mit Butter und Semmelmehl bestreutes Auflaufbecken gefüllt und gebacken. Ist es fertig, schneidet man länglichte Schnitten davon, gießt siedende Fleischbrühe darüber, läßt es noch ein wenig aufkochen und gibt es als Suppe.

Man kann es aber auch trocken als Beilage zu Gemüse geben. In diesem Fall rührt man klein gewiegte Sardellen und Kapern in den Teig, um ihn schmackhaft zu machen.

Brütknödel in die Suppe.

Man nimmt 1 Pfd. Brüt (oder fein gehacktes Rindfleisch) und rührt es mit 1 Schoppen Milch und 2—3 Eiern recht glatt. Dann säet man einige Eßlöffel voll fein gesiebtes Mutschelmehl darauf, gibt ein klein gewiegtes Zwiebelchen, fein geschnittene Zitronenschaale, Muskatnuß und Salz dazu, rührt es gut durch einander und bricht dann mit einem runden Blechlöffel kleine Knödel heraus, die, in siedende Fleischbrühe gesetzt, noch ein wenig mitgesotten und in dieser aufgetragen werden.

Markklöse.

Für 10 Personen wird 1/4 Pfd. Ochsenmark leicht gerührt (man läßt es vorher vergehen, seiht es durch und rührt es mit einem kleinen Stückchen Butter. — Muskatnuß und Salz daran, dann nach und nach 6 Eier. Mit jedem Ei 2 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, formirt kleine Klöse und läßt diese so lange in der Fleischbrühe sieden, bis sie schwimmen.

Gemüse,

wie sie jeden Monat vorkommen.

Daß dieselben aber nicht nur in den hier angegebenen Monaten, sondern so bald und so lang man sie haben kann, gekocht werden, versteht sich von selbst.

(Die gewöhnlichsten Beilagen sind am Schluß bemerkt, und die Zubereitung derselben findet sich hinter den Gemüsen.)

Januar, Februar, März.

Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden in kaltem Wasser gewaschen und Morgens 8 Uhr mit siedendem Wasser zum Feuer gesetzt. Nachdem man sie einige Minuten gesotten, gießt man das Wasser ab und schüttet frisches siedendes Wasser daran, um ihnen die Säure zu benehmen. In diesem zweiten Wasser sieden sie bis 11 Uhr fort, dann werden sie abgegossen. Um diese Zeit läßt man ein Stück Gänseschmalz, in Ermanglung dessen etwa 6 Loth Butter heiß werden, röstet zwei kleine Eßlöffel voll Mehl schön gelb darin, aber mit Vorsicht, daß es nicht zu dunkel und bitter wird, verdämpft dann fein gewiegte Zwiebel, ein klein wenig Knoblauch, Bohnenkraut und Petersilie darin, löscht das Alles mit guter Fleischbrühe ab, gießt es an die Bohnen und läßt diese bis 12 Uhr darin kochen. Natürlich rührt man sie zuweilen um, daß sie nicht anbrennen, und gießt, wenn es nöthig ist, noch etwas Fleischbrühe nach.

Beilagen: Bratwürste, oder Kartoffelwürstchen, oder Häringe, oder Hammelsrippchen. Werden Häringe zu Gemüsen gegeben, so werden sie sorgfältig gehäutelt, die Floßfedern weggeschnitten, auch innen gereinigt, die Milch oder der Rogen wieder hineingelegt und jeder Häring in 4—5 Stücke zerschnitten, aber nicht ganz durch, daß er wie ganz erscheint, man aber doch bequemer davon nehmen kann.

Schwarzwurzeln.

Diese werden mit möglichster Vorsicht, sie nicht viel zu berühren, abgeschabt und in Wasser gelegt, in welches man vorher eine kleine Hand voll Mehl gerührt hat, damit die Wurzeln so weiß als möglich bleiben. Um 10 Uhr wird ein starkes Stück Butter in einer breiten Kachel mit ein paar Eßlöffel voll Mehl geknetet und ganz langsam mit siedender Fleischbrühe angerührt; dieß muß aber sehr behutsam geschehen, damit es glatt wird und die Brühe keine Knollen bekommt. Wenn die Brühe dünn ist, legt man die Schwarzwurzeln hinein und läßt sie weich kochen. Man rührt sie zuweilen um und reibt etwas

Muskatnuß daran. Ehe sie auf den Tisch kommen, kann man ein paar Eigelb daran verkleppern, doch muß das nicht sein.

Hat man sehr zu eilen, so kann man die Wurzeln auch eine Minute sieden lassen; dann läßt sich die Haut leicht abziehen, was freilich viel schneller als das Abschaben geht, allein die Wurzeln verlieren dadurch an Schönheit und Wohlgeschmack.

Beilagen: Geräucherte oder gebratene Bratwürste, oder Kalbsrippchen, oder Fleischpastetchen, oder gebackene Kalbsfüße, oder gebackene Prießlen.

Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden zu dünnen Rädchen geschnitten, um 9 Uhr mit siedendem Salzwasser zugesetzt. Um 11 Uhr werden in 6 Loth Butter ein paar Eßlöffel voll Mehl schön hellgelb geröstet, geschnittene Zwiebel darin gedämpft, diese mit Fleischbrühe abgelöscht und, wenn es kocht, die Kohlrabi hineingethan, die man bis 12 Uhr kochen läßt. Wer es liebt, kann auch ein klein wenig zartgestoßenen Pfeffer und Ingwer dazu thun.

Beilagen: Bratwürste oder Hammelsrippchen.

Gewöhnliches Kartoffelgemüse.

Die Kartoffeln und einige Selleriewurzeln werden roh geschält und entweder in Rädchen oder in Schnitze geschnitten. Um 11 Uhr wird die gleiche Butterbrühe wie an die Schwarzwurzeln gemacht, nur statt der Muskatnuß kann man ein paar Blättchen Petersilie, wenn man hat, darein thun. Ist die Brühe fertig, so thut man die in lauem Wasser gewaschenen Kartoffelschnitze darein und läßt sie weich kochen.

Beilagen: Bratwürste, oder Häringe, oder Kalbsrippchen.

Kartoffelklöße.

2 Wecken (Weißbrode) werden klein gewürfelt geschnitten und mit Milch angefeuchtet; dann reibt man 8—10 gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen. Zwiebel und Petersilie, fein gewiegt, werden in Butter verdämpft, dieses nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 4 wohlverklepperten Eiern an die Wecken geschüttet und einige Zeit darin stehen gelassen. Endlich kommt eine starke Hand voll Mehl und die geriebenen Kartoffeln dazu. Sollte der Teig zu dick sein, so nimmt man noch ein Ei und ein klein wenig Milch; ist er zu dünn, so hilft man sich mit Mehl. Ist Alles wohl unter einander geschafft, so werden halbe Faust große Klöße in siedendes Salzwasser eingelegt. Nachdem sie eine Viertelstunde gesotten, schöpft man sie mit etwas Brühe auf eine Platte, macht etwa 4 Loth Butter heiß und gießt diese über die Klöße.

Diese Klöße sind auch gut zu aufgewärmtem Sauerkraut. Man kann sie auch, aber dann viel kleiner, im Schmalz backen, und zu Winterkohl, Spinat u. dergl. oder auf Suppen geben.

Bratwurstklöße.

2 ganz harte Wecken reibt oder stößt man recht fein, thut eine kleine zartgewiegte Zwiebel, Salz und Muskatnuß dazu, macht ein gutes Stück Rindschmalz heiß und gießt es darüber. Hierauf wird von 2 Bratwürsten das Gehäcke mit 4 Eiern und etwas weniger Milch darunter gemischt. Mit frischem Wasser werden runde Klöße gemacht und diese in siedende Fleischbrühe eingelegt, aber in einer Kachel, in der sie wohl Platz haben. Sollten sie nicht ganz bleiben wollen, so wird der Teig durch etwas Weckenmehl dicker gemacht.

Auf die gleiche Weise werden auch Klöße von fein gehackter Leberwurst gemacht.

Fleischklöße.

2 Wecken werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in Butter verdämpft, etwa ½ Pfd. gebratenes Kalbfleisch nebst Zwiebeln und Petersilie zart gehackt, dieses sammt den Wecken, Salz und Muskatnuß mit 6—7 Eiern angerührt, und von dieser Masse Klöße in siedende Fleischbrühe eingelegt.

Will man es noch besser haben, so backt man 2 Eier, zerhackt solche und mengt sie auch unter den Teig.

Läßt man das Fleisch weg, so sind es Weckenklöße.

Hannoveranische Klöße.

Man nehme 1 Pfd. gebratenes Kalbfleisch, thue das Hautige rein davon, hacke es fein, ebenso einen im Wasser geweichten und fest ausgedrückten Wecken, schneide von einer Zitrone die Schaale fein, arbeite Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern wohl durch einander und mache große Klöße daraus, schlage das Eiweiß zum Schaume, drehe die Klöße darin und dann in Mutschelmehl um, mache Butter heiß und röste die Klöße darin. Wenn sie auf beiden Seiten schön hellbraun sind, gieße einen Kochlöffel gute Fleischbrühe und etwas Zitronensaft dazu.

Dänische Fleischklöße.

1 Pfd. Ochsenfleisch wird recht gut abgehäutelt und so fein als möglich mit dem Messer geschaben, 4 Loth Ochsenmark wird ebenso recht fein gehackt, von einem altgebackenen Kreuzerwecken die Rinde abgeschält und dieselbe auf dem Reibeisen gerieben, so wie auch das Gelbe von einer halben Zitrone, ein wenig in Butter verdämpfter Zwiebel und Petersilie und Muskatnuß. Dieß Alles wird mit 3 Eiern angerührt. Hierauf nimmt man etwas Mehl auf ein Brett und formt kleine Kugeln aus dem Teig mit Mehl, setzt diese in gute Fleischbrühe und läßt sie ¾ Stunden sieden. Keines darf aber auf dem andern liegen, es muß also eine flache irdene Kachel dazu genommen werden, welche auch die ganze Zeit über gut zugedeckt sein muß.

Linsen.

Die Linsen werden mit kaltem weichem Rohrwasser um 7 Uhr zum Feuer gesetzt (wenn sie nicht ganz gut kochen, so thut man wohl, sie schon Abends zu verlesen und in weiches Wasser einzuweichen). Um 11 Uhr werden ein paar kleine Eßlöffel voll Mehl in einem Stück Schmalz ziemlich dunkel geröstet, geschnittene Zwiebel darin verdämpft, mit Fleischbrühe und etwas Essig abgelöscht und an die Linsen gegossen, die man noch bis 12 Uhr kochen läßt.

Beilagen: Leberwürste, oder Schweinsrippchen, oder geräuchertes Fleisch, oder Schweinsohren und Rüssel, oder Schwarten in Stücke zerschnitten und im Salzwasser gesotten.

Weiße ausgehülste Bohnen

werden auf gleiche Art gekocht, nur das Mehl etwas heller geröstet. Die Bohnen müssen weich, etwas nußig, aber nicht verkocht werden.

Erbsen.

Ebenso, aber weder Essig noch Zwiebel daran. Gewöhnlich werden sie, ehe man das Mehl daran brennt, durchgetrieben.

Beilagen: Obige.

Zwetschgen.

Gedörrte Zwetschgen werden in warmem Wasser gewaschen und um 9 Uhr mit kaltem Wasser zugesetzt. Um 11 Uhr wird in einem Stück Schmalz ein Eßlöffel voll Mehl schön dunkelgelb gebrannt und mit der Brühe, in der die Zwetschgen gesotten worden, abgelöscht. Dann läßt man Alles noch zusammen bis 12 Uhr kochen und richtet es über Milchbrode, die man in der Mitte entzwei geschnitten und auf dem Rost geröstet hat, an. Will man aber die Zwetschgen besser haben, so nimmt man Wein, Zucker, Zimmt und Zitronenschaale daran.

Beilagen: Gebackene Schnitten oder Dampfnudeln.

Zu Zwetschgen gehören eigentlich:

Schwedenklöße.

Es werden zwei Wecken zart eingeschnitten und über dem Feuer in einer Pfanne, in welcher 1 Maas siedende Milch ist, gerührt. Hierauf wird unter beständigem Kochen und Umrühren so viel Mehl darunter gerührt, daß es einen dicken Teig gibt; dieser wird gesalzen und kleine faustgroße Klöße daraus gemacht. Vorher hat man 2 Eier und einen sauren Rahm mit einander verkleppert; in dieser Mischung wird jedes der Klöße wohl umgedreht und dann in eine breite Kachel, in der ein gutes Stück Schmalz heiß gemacht worden ist, neben einander gesetzt und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Nierenschnitten.

Wenn man von einem gebratenen Nierenbraten Nieren übrig hat, so nimmt man diese nebst etwas gebratenem Fleisch und hackt beides recht zart. Dann verkleppert man 4—5 Eier mit ein wenig süßem Rahm, schält von 3 Wecken die äußere Rinde ab, zerpflückt (zupft) das Weiche ganz klein, legt es in die Eier und läßt es etwa 1 Stunde stehen, damit die Eier die Wecken ganz durchdringen. Hierauf wird das Gehackte und das Eingeweichte mit einander angerührt, mit 1 paar Eiern, je nachdem es dick ist, fein gewiegter Petersilie oder auch nur ziemlich viel klein geschnittenem Schnittlauch, Salz und Muskatnuß unter die Masse gemischt, in eine Serviette, mit Butter bestrichen, lose gebunden, und in einem Hafen etwa 3/4 Stunden gesotten. Ist es fertig, schneidet man fingerdicke Scheiben davon, legt sie auf eine Platte und gießt eine Butterbrühe darüber. Man kann auch blos Fleischbrühe daran gießen, auf der Platte noch ein wenig aufkochen lassen, und die Fleischbrühe vor dem Anrichten mit 1 oder 2 Eigelb abziehen.

April, Mai, Juni.

Spinat.

Der Spinat, nachdem er vorher verlesen und rein gewaschen worden ist, wird um 9 Uhr mit siedendem Salzwasser zugesetzt. Um 11 Uhr drückt man ihn fest aus und hackt oder wiegt ihn fein. Dann nimmt man ein Stück Rindschmalz in eine Kachel, brennt Mehl darin schön gelb, verdämpfe zuerst geschnittene Zwiebel und dann den Spinat. Wenn er recht durch und durch verdämpft hat — begreiflich muß man ihn fleißig umrühren, daß er nicht anbrennt — so gießt man Fleischbrühe dazu, und zuletzt schneidet man noch ein Stück frische Butter darein. Auch Pfeffer und Ingwer kann daran thun, wer es liebt.

Dazu:

Gebackene Eier oder kleine Pfannkuchen (Omelettes.)

Zu gebackenen Eiern läßt man in einem kleinen Pfännchen ein kleines Stück Schmalz recht heiß werden und wirft dann das Ei hinein und salzt es ein wenig. Man kann auch mehrere zugleich in einem größern Geschirr backen und sie dann von einander schneiden, aber sie werden nicht so rund geformt. Auch schlägt man zuweilen das Weiße vorher zum Schnee, backt dieß allein und setzt dann das Gelbe nur oben drauf.

Leberklöße.

2 Pfund Lunge und Leber, letztere gehäutelt, werden zart gehackt, vorher aber 2 starke Hand voll verlesener und gewaschener Spinat

gehackt und ausgedrückt, und mit zart geschnittener Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Dieses Gedämpfte wird nebst 3 eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, etwa 3 Mehllöffel voll Mehl, einem starken 1/2 Vierling klein geschnittenem Speck, etwas verriebenem Thymian, Majoran, Basilikum, Salz und Pfeffer, mit 4—5 Eiern in einer Schüssel angerührt, zuletzt die Lunge und Leber nur leicht darunter gemengt. Sollte der Teig zu dünn sein, so hilft man mit Mehl, ist er zu dick, so nimmt man 1 Ei weiter. Um 3/4 auf 12 Uhr werden schöne runde Klöße in siedendes Salzwasser eingelegt, nach 12 Uhr mit etwas Brühe auf eine Platte gethan, in 8 Loth heiße Butter kleine Brodkrümchen gebräunt und dieses über die Klöße gegoßen.

Spinatknopf.

2 große Hand voll verlesener Spinat wird mit siedendem Wasser angebrüht, fest ausgedrückt und klein gehackt. Von 3 Milchbroden wird die Rinde abgeschält und sie dann in süße Milch eingeweicht. Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch wird fein geschnitten und dieß nebst dem Spinat in 1/4 Pfund Butter verdämpft. Hierauf werden die Milchbrode ausgedrückt und mit dem Gedämpften mit 9 Eidottern angerührt. Das Weiße der Eier schlägt man zum Schnee und zieht diesen zuletzt unter die Masse; vorher Salz und Mußkatnuß darein.

Dann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, 2 Flädlen zu fingerbreiten Riemen geschnitten, diese kreuzweise in die bestrichene Serviette gelegt, diese Masse darauf gegossen, zugebunden, aber so, daß der Knopf Platz zum Aufgehen hat, in einen Hafen mit siedendem Salzwasser gehängt, 1 Stunde stark sieden gelassen, dann herausgenommen und eine Butterbrühe daran gemacht.

Die Butterbrühe wird auf folgende Art verfertigt: Man nimmt 4—5 Loth frische Butter in eine kleine flache Kachel und verknetet 2—3 Rührlöffel voll Mehl damit, bis es ganz glatt ist. Dann gießt man, aber nur ganz nach und nach, ein paar Schöpflöffel voll gute, warme Fleischbrühe daran, und läßt es unter beständigem Umrühren kochen. Ist die Sauce fertig, so verkleppert man einige Eidotter recht stark und rührt die Butterbrühe langsam daran. Mußkatnuß darf auch nicht fehlen, und hat man Morcheln, die vorher rein gewaschen sein müssen, so ist dieß recht gut.

Rosenkohl.

Dieser wird auch im Salzwasser gesotten. Wenn er weich ist, um 11 Uhr, läßt man ein Stück Butter vergehen, rührt 1 Löffel voll Mehl einige Mal darin um, verdämpft ein wenig zart gewiegte Zwiebel und Petersilie darin, gießt gute Fleischbrühe dazu, thut den Rosenkohl wieder hinein und läßt ihn bis 12 Uhr fortkochen.

Gefüllte Nudeln oder Maultaschen.

Von 3 Eiern werden Nudelkuchen gemacht, dann 2 Hand voll Spinat verlesen, gewaschen, gehackt und ausgedrückt, ferner Zwiebel und Petersilie geschnitten und Alles zusammen in Butter gedämpft, mit 3 Eiern nebst etwas Salz angerührt, die Kuchen mit dieser Masse überstrichen, zusammengerollt, viereckige Stücke davon geschnitten und nach 11 Uhr in einer Pfanne in Salzwasser gesotten, bis sie heraufkommen. Dann nimmt man sie heraus und legt sie in eine breite Kachel, in welche man etwa 4 Loth Butter, zu Scheiben geschnitten, Mußkatnuß und Salz gethan hat. Oben auf die Maultaschen legt man das Gleiche wie unten, gießt dann Fleischbrühe dazu, bis sie über die Maultaschen geht, und läßt sie so bis 12 Uhr kochen. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten die Brühe mit 1 paar Eigelb abziehen. Man kann die Maultaschen auch im Wasser kochen und dann oben drauf schmelzen.

Fleischmaultaschen werden auf dieselbe Art behandelt, nur die Fülle wie der Teig von den Fleischklößen gemacht.

Beilagen: Kalbsrippchen, oder gebackene Leber, oder Bratwürste.

Laubfrösche.

Von großen Spinatblättern schneidet man unten die Stiele ab, legt sie auf eine breite, tiefe Platte, gießt siedendes Wasser darüber, deckt sie zu und läßt sie so eine halbe Stunde stehen. Indessen werden 2 eingeweichte Wecken ausgedrückt, 2 Eier auf beiden Seiten in ein klein wenig Schmalz schön gelb gebacken, Zwiebel, am liebsten grüne, immerwährende, und 1 Stück Speck geschnitten, dieß Alles zusammen nebst Salz und Muskatnuß mit 6—7 Eiern angerührt, und in jedes der Spinatblätter 1 Löffel voll Teig eingewickelt. Hierauf wird in eine breite Kachel 4 Loth Butter geschnitten, Muskat und ein klein wenig Pfeffer darein gestreut, dann die Laubfrösche einen neben den andern hineingesetzt, oben wieder Butter und Gewürz, Fleischbrühe daran gegossen, bis sie darüber geht, und so $^3/_4$ Stunden kochen lassen. Ehe es auf den Tisch kommt, verkleppert man 1 paar Eigelb daran.

Beilage: Kalbsrippchen.

Schnittkohl.

Wird wie Spinat behandelt, nur brennt man das Mehl statt in Schmalz in ungefähr 6 Loth Butter und schneidet nachher keine Butter mehr darein.

Beilagen: Bratwürste oder Omelettes.

Spargeln.

Diese werden unten abgeschaben und gleich abgeschnitten, um halb 11 Uhr in einer flachen Kachel im Salzwasser gesotten. Sind sie weich,

so stellt man sie mit dem heißen Wasser zurück. Um halb 12 Uhr wird Butter, Eigelb und ein klein wenig Mehl mit einander zerdrückt, zu 50 Spargeln etwa 4 Loth Butter und 6 Eigelb, und dieses mit siedender Fleischbrühe nach und nach glatt gerührt. Dann kommt noch Muskatnuß dazu und wird auf Kohlen gesetzt. Unter beständigem Umrühren läßt man es zu einer etwas dicklichten Sauce werden. Ehe die Sauce auf den Tisch kommt, kann man ein klein wenig Citronensaft daran thun. Das gibt ihr einen guten Geschmack, aber man muß sich sehr hüten, weil sie gern gerinnt.

Eine andere Art von Spargelsauce wird auf folgende Art gemacht: Man rührt 8 Loth Butter leicht, dann 5—6 Eidotter und 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt zuerst etwas kaltes Wasser und dann heiße Fleischbrühe dazu, setzt es in einer messingenen Pfanne auf Kohlen und läßt es unter fortwährendem Umrühren dick werden.

Die Spargeln werden kranzförmig auf eine Platte, die Köpfe nach innen, gelegt, wobei man sehr Acht zu geben hat, daß die Köpfe nicht abbrechen, und die Sauce wird in die Mitte gegossen, oft auch besonders herumgegeben.

Beilagen: Gebackene Prießlen, oder gebrühte Küchlein, oder gebackene Kalbsfüße, oder auch gebackene Kalbsrippchen.

Schäfen.

Diese werden gelesen und gewaschen. Um 9 Uhr macht man ein Stück Rindschmalz heiß, wirft die Schäfen sammt Salz darein und läßt sie bis 11 Uhr wohl zugedeckt auf Kohlfeuer schmoren. Von Zeit zu Zeit schüttelt man sie und gießt etwas heiße Fleischbrühe zu, damit sie nicht anbrennen. Um 11 Uhr brennt man in einem kleinen Stück Butter ein wenig Mehl schön gelb, verdämpft gewiegte Peterfilie darin, gießt Fleischbrühe dazu und schüttet Alles zusammen an das Gemüse, das man noch bis 12 Uhr kochen läßt.

Beilage: Hammelsrippchen.

Juli, August, September.

Bohnen.

Die Bohnen werden sorgfältig gelesen (am besten ist, man schneidet auf beiden Seiten die Faden weg, denn wenn man sie bloß abzieht, bleiben doch noch Reste zurück), dann wascht man sie und läßt sie wie die Schäfen nur statt Rind- Gänseschmalz oder in Ermanglung dessen Butter mit Salz verdämpfen bis 11 Uhr, dann werden sie ganz wie die eingemachten Bohnen behandelt. Wenn die Bohnen gegen das Spätjahr hin spröde und zäh werden, so kann man sie auch, statt zu verdämpfen, in Salzwasser sieden; so schmackhaft werden sie aber nicht.

Beilagen: Gebackene junge Hahnen oder auch Tauben. Sonst Alles wie bei den eingemachten Bohnen.

Kohl und Kohlrabi.

Diese werden wie die Kohlrabi des Winters gekocht, nur daß man die grünen Blätter der Sommerkohlrabi, so lange sie noch mild und zart sind, auch dazu kocht, die kleinen Köpfchen unzerschnitten siedet und sie entweder ganz läßt oder erst, wenn sie weich sind, kurz vor dem Anrichten in Rädchen schneidet. Sommerkohl allein wird auch so gekocht.

Brockelerbsen.

Die Erbsen werden ausgehülst und gewaschen; gewöhnlich nimmt man auch junge gelbe Rüben dazu, die man abschabt und zu kleinen viereckigen Stückchen schneidet. Beide Theile läßt man mit einander von 9 Uhr in heißer Butter verdämpfen und macht sie dann um 11 Uhr wie die Schäfen fertig.

Beilagen: Gebratene Kalbsrippchen oder Eierhaber.

Weiße Rüben.

Nachdem die Rüben geschält und zu kleinen Stücken zerschnitten sind, werden sie um halb 10 Uhr in heißem Schmalz verdämpft. Um 11 Uhr brennt man 1 paar Eßlöffel voll Mehl in etwas Schmalz ziemlich dunkel und mischt dieß nebst Fleischbrühe unter die Rüben.

Beilagen: Hammelswürste, oder Hammelsbraten, oder Hammelsrippchen.

Gelbe Rüben (Carotten).

Die gelben Rüben werden abgeschabt und zu Rädchen geschnitten und von 9—11 Uhr in Salzwasser gesotten. Dann brennt man Mehl in heißem Schmalz, und gießt dieß nebst Fleischbrühe, ein wenig Pfeffer und Kümmel an die Rüben.

Beilagen: Schweinsbraten, oder auch Schweinsrippchen, oder auch vom Hals, oder vom Bauchlappen des Schweins zu dünnen Stücken geschnitten, diese in Salzwasser gesotten, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben und schön gelb in Butter abgebraten.

Mangold.

Ist der Mangold gelesen und gewaschen, so wird er um 9 Uhr mit siedendem Salzwasser zum Feuer gesetzt. Ueberhaupt werden alle grünen Gemüse mit siedendem Wasser und Salz, und alle gedörrten mit kaltem Wasser und ohne Salz zugesetzt. Um 11 Uhr wird ein Stück Speck, etwa 4—5 Loth, klein geschnitten und heiß gemacht, 2 Eßlöffel voll Mehl röstet man schön gelb darin, verdämpft zuerst gewiegte Zwiebel und dann den Mangold, welchen man zuvor ausgedrückt und gehackt hat, darin, gießt Fleischbrühe und etwas Essig zu, und läßt das Gemüse bis 12 Uhr kochen.

Wer den Speck nicht will, preßt nur die heißen Stückchen aus, läßt sie selber aber weg.

Beilagen: Schweinsbraten oder Schweinsrippchen.

Zu einem Schweinsbraten nimmt man gewöhnlich von den Rippen und etwas abgezogen. Ist der Braten aber als Beilage zu den Gemüsen, so ist zu Manchem auch gut vom Schlegel und sammt der Schwarte und Fett zu nehmen, z. B. zu Süß- und baierisch Kraut. Die Zubereitung ist dieselbe, wie sie bei den Nachtspeisen angegeben ist.

Oktober, November, December.

Winterkohl.

Der Winterkohl wird, wie alle grünen Gemüse, um 9 Uhr mit siedendem Salzwasser zugesetzt. Ist er weich, so drückt man ihn fest aus und hackt oder wiegt ihn so fein als nur möglich.

In einem Stück Gänseschmalz werden ein paar Eßlöffel voll Mehl schön gelb geröstet, zuerst gewiegte Zwiebel und dann der Winterkohl recht wohl darin verdämpft, und hierauf mit Fleischbrühe verdünnt.

Beilagen: Alle Arten von geräuchertem Fleisch, auch Schinken, Zunge, halb geräucherte Bratwürste, gesottene oder gebratene Kastanien, oder geröstete Kartoffeln, oder Kartoffelwürstchen oder Fleischwürstchen.

Karviol (Blumenkohl).

Mit großer Sorgfalt muß dieser verlesen werden: man muß sehr Achtung geben, daß die Blumen ganz bleiben, da doch überall an den Stielen die äußere Haut abgezogen wird. Um 10 Uhr siedet man ihn im Salzwasser in einer breiten, flachen Kachel, stellt ihn, wenn er weich ist, zurück, macht eine Butterbrühe wie beim Spinatknopf, legt ihn kranzförmig wie die Spargeln auf eine Platte, nur mit dem Unterschied, daß bei diesem die Stiele gegen Innen, bei jenen gegen Außen gerichtet werden.

Beilagen: Junge Hühner, gebackene oder eingemachte. Ebenso Prießlen, überhaupt Alles, was bei den Spargeln angegeben ist.

Baierisches Kraut.

Ein schönes Haupt Weißkraut wird eingeschnitten wie zum sauern Kraut. Dann läßt man in einer Kachel ein Stück Rindschmalz heiß werden, wirft das Kraut hinein nebst etwas Salz und einem Schoppen guten Wein, und läßt Alles verdämpfen. Um 11 Uhr wird noch ein wenig Mehl in Schmalz geröstet und nebst Fleischbrühe an das Kraut geschüttet, doch darf es, wie überhaupt alle Gemüse, nicht viel Brühe haben.

Beilagen: Bratwürste, oder Schweinsbraten, oder eine gebratene Ente, oder geröstete Kartoffeln.

Sauerkraut.

Das Kraut, welches man des andern Tags verspeisen will, wird schon Abends vorher aus der Stande geholt, damit es Morgens 6 Uhr mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden kann, nicht allzuviel Wasser, nur daß es gerade über das Kraut geht, aber öfters wieder mit warmem Wasser aufgefüllt. Um 11 Uhr macht man in einem Pfännchen ein gutes Stück Gänse- oder Schweineschmalz heiß, schält eine Zwiebel, schneidet ein Kreuz darein, wirft sie in das Schmalz, läßt sie braun darin werden, nimmt sie dann in den Schaumlöffel und preßt den Saft der Zwiebel in das heiße Schmalz, brennt hierauf ein paar Löffel voll Mehl schön gelb darin und thut dieß an das Kraut, von dem man vorher das Wasser abgeschüttet hat und jetzt nur wieder so viel dazu thut, daß es saftig ist. Nachdem läßt man es noch eine halbe Stunde gut kochen.

Beilagen: Schweinefleisch, welches man nur Tags zuvor mit Salz einreibt, oder auch geräuchertes Fleisch. Beides steckt man um 9 Uhr in's Kraut und läßt es mit kochen. Oder Schweinsbraten, oder Blutwurst, oder gebratene Klöße (Spätzlen.)

Süßes Kraut.

1 oder 2 Krauthäuptchen werden zerlegt und an den Blättern die stärksten Rippen heraus geschnitten, dann wird das Kraut von 9—11 Uhr in Salzwasser gesotten, hierauf das Wasser abgegossen, etwas Mehl in Butter oder Gänseschmalz geröstet, Zwiebel darin verdämpft, und nebst Fleischbrühe, Pfeffer und Kümmel unter das Kraut gemischt und bis 12 Uhr gekocht. Besser aber ist es, man läßt das süße Kraut dämpfen wie baierisches, nur ohne Wein. Hingegen ist an das Sauerkraut etwas Wein gut, besonders wenn es noch nicht lange eingemacht ist, um ihm mehr Säure zu geben.

Beilagen: Schweinefleisch im Kraut zu sieden, oder Bratwürste und geröstete Kartoffeln.

Krautwürstchen.

Zu diesen wird derselbe Teig wie zu Fleisch- oder Weckenklößen gemacht, nur statt der Petersilie wiegt man etwas Weißkraut darein. Dann brüht man Krautblätter in heißem Wasser ab, schneidet die Rippen heraus und wickelt in jedes Blatt etwas von dem Teig länglich ein, wie dicke Würstchen, siedet diese in Salzwasser und gibt sie mit einer Butterbrühe zu Tisch.

Beilage: Bratwürste oder gebratene oder gebackene Kalbsrippchen.

Gefülltes Kraut.

Man rührt 8 Loth Butter leicht, weicht $1\frac{1}{2}$ Wecken in Wasser ein, drückt ihn aus und rührt ihn nebst dem Gelben von 8 Eiern,

dem Gebrät von einer Bratwurst, einer klein gewiegten, in Butter verdämpften Zwiebel und Salz an die Butter. Zuletzt schlägt man das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und zieht diesen unter die Masse, jedoch mit Vorsicht. Sollte der Teig zu dünn werden, so läßt man etwas von dem Schnee zurück. Hierauf wird eine Schüssel, die einen breiten Boden hat, stark mit Butter bestrichen, einige kleine Stäbe*) darauf gelegt, daß die Masse nicht auf dem Boden der Schüssel, sondern hohl liegt, dann werden im Salzwasser verwällte Krautblätter, aus welchen die großen Rippen geschnitten sind, hineingelegt, auf diese von dem Teig, dann wieder Blätter, und so fort, bis die Schüssel voll ist; die letzte Lage müssen Blätter sein. Auf diese werden 4 Loth Butter in Scheiben geschnitten, und ein starker Schöpflöffel voll Fleischbrühe wird neben der Masse auf der Seite hinunter gegossen. Man kann es mit einem Zugdeckel selbst langsam aufziehen. In einer Stunde ist es fertig.

Aber besser gibt man es in einen Backofen. Dann müssen oben darauf noch rohe Krautblätter gelegt werden, damit es nicht braun wird. Kommt es aus dem Ofen,, so werden die braunen Blätter abgenommen, der Krautkuchen auf eine Platte umgestürzt, eine Butterbrühe darüber gegossen und so auf den Tisch gegeben.

Krautdorschen (Strunke).

Diese Dorschen, welche man beim Einmachen des Weißkrauts (Filderkraut) aus den Häuptern bohrt, geben auch ein sehr schmackhaftes Gemüse, wenn sie auf folgende Art behandelt werden. Man schneidet die harte, rauhe Umgebung weg, bis man das innere saftige Mark rein hat; dann wird dieses wie die weißen Rüben zu fingerdicken und halb fingerlangen Stückchen zerschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf macht man eine Butterbrühe, wirft die Stückchen darein und läßt sie noch eine Zeit lang kochen.

Beilagen: Bratwürste, oder Kalbsrippchen.

Beilagen zu den Gemüsen.

Gebackene Kalbsrippchen (Cotelettes).

2 Pfund Kalbsrippchen, was ungefähr 8 Stücke sein werden, schabt man 2 Stunden vorher, ehe sie auf den Tisch kommen, sorgfältig ab, daß nichts Unreines daran ist, weil man sie nicht wascht, streift Haut und Fleisch am Knochen ein wenig hinauf, daß man sie

*) Besser ist es noch, man läßt sich ein gerade in den Boden der Schüssel passendes Blech machen, welches gewölbt und mit kleinen Löchern wie diejenigen eines Suppenseihers versehen sein muß.

gut in der Hand halten kann, was man bei allen Arten von Rippen thut, häkelt sie aber nur ganz leicht mit dem Hackmesser, und legt sie auf eine flache Platte, auf welcher man 2 Eier verkleppert hat. Nach einer Stunde, während welcher man die Rippchen in den Eiern umgedreht hat, wiegt man eine halbe Zwiebel ganz zart und mischt sie unter Mutschel- oder Weckenmehl, worunter man auch Salz und ein klein wenig Pfeffer thut. Dann dreht man die Rippchen in diesem Gemisch um, macht ein großes Stück Schmalz in einem breiten Geschirr heiß, und backt die Rippchen auf beiden Seiten schön gelb. Man kann sie auf diese Art zubereitet auch als Nachtspeise zu Salat geben.

Gebratene Kalbsrippchen.

Diese streift man auch unten vom Knochen, reibt sie aber nur mit Pfeffer und Salz ein und bratet sie in Butter. Wenn man will, kann man sie auch mit Mutschelmehl bestreuen.

Hammelsrippchen

werden wie die vorigen zubereitet, auch mit Mutschel- oder Weckenmehl bestreut, und in etwas Schmalz gebraten.

Schweinsrippchen

werden nur mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Wasser gebraten. Wer will, kann auch etwas Essig, ein halbes Lorbeerblättchen und einige Wachholderbeeren dazu thun.

Gebrühte Küchlein.

Man macht 1 Schoppen süße Milch siedend, läßt eine Nuß groß Butter darin vergehen, und säet unter beständigem Umrühren über dem Feuer so viel Mehl darein, bis es ein dicker Teig ist, der sich ganz abschält. Man muß aber sehr aufmerksam sein, daß es keine Knollen gibt und hübsch glatt bleibt.

Sicherer ist, eine Portion Mehl in einer Schüssel mit siedender Milch anzurühren, und dann erst wieder auf dem Feuer kochen zu lassen. Ist der Teig recht, so setzt man ihn vom Feuer, läßt ihn etwas erkalten, verdünnt ihn mit 5—6 Eiern und salzt ihn, nimmt dann mit einem runden Löffel Küchlein heraus und backt sie in siedendem Schmalz. Sie müssen im Schmalz schwimmen und durch Schütteln immer in Bewegung erhalten werden.

Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden in Salzwasser weich gesotten und in obigem gebrühten Teig umgedreht (nur muß der Teig hiezu etwas dünner als zu den Küchlein sein) und dann ebenso gebacken. Alles in Schmalz Gebackene legt man aus der Pfanne auf fein geschnittenes Brod, welches man dann nachher zu Wassersuppen benützt.

Gebackene Schnitten.

3—4 Wecken schneidet man zu halb fingerdicken Schnitten. Vorher rührt man eine Hand voll Mehl mit ein klein wenig Milch und ein paar Eiern — je mehr Eier desto besser — zu einem ziemlich dicken Teigchen an, salzt es, dreht jede Schnitte darin um, und wirft sie dann in heißes Schmalz. Man kann diese Schnitten auch als Nachtessen zu Salat geben. Sie können auch mit weniger Schmalz eigentlich mehr gebraten werden, aber so gut und so schön sind sie dann nicht, als wenn man sie im Schmalz schwimmen läßt.

Kleine Rouladen.

1 Pfund kalter Braten wird klein gewiegt, 1 Löffel voll weißes und 1 Löffel voll Weckenmehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet, das gehackte Fleisch, für 2 kr. Kapern, der Saft und die Schale einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer dazu gethan und noch ein wenig gedämpft, sodann mit 2 Eßlöffel voll gutem sauren Rahm, einem Ei und, sollte es nicht sauer genug sein, mit ein klein wenig Essig unter einander gerührt, 3 Fädlen gebacken, diese mit der Fülle dick überstrichen, aufgerollt, jedes in 3—4 Theile zerschnitten, dann in Ei und Weckenmehl umgekehrt und in heißem Schmalz gelb gebacken.

Gebackene Prießlen.

Die Prießlen werden eine Zeit lang in Salzwasser gesotten (man kann sie auch in den Fleischhafen werfen und mit dem Fleisch eine Weile sieden lassen), dann nimmt man sie heraus, häutelt sie, schneidet sie in halb faustgroße Stücke, verkleppert Eiweiß auf einem Teller, kehrt die Stücke darin um, dann im Weckenmehl, worunter Salz und Pfeffer ist, und backt sie schön gelb in siedendem Schmalz.

Gebackene junge Hahnen.

Die Hahnen werden, nachdem sie ganz gereinigt sind, in vier Theile zerschnitten, die Flügel und Füße geschränkt, dann auch in Eiweiß und Weckenmehl umgedreht und gebacken. Während des Backens werden sie nicht geschüttelt, sondern nur einmal umgedreht, daß beide Seiten schön gelb werden.

Eingemachte Hahnen oder Tauben.

Dazu werden diese ebenfalls in 4 Theile zerschnitten, mit heißem Wasser gewaschen und wieder getrocknet. Dann wird in eine Kachel Butter, ein wenig Mehl und ein wenig Petersilie gethan. Darauf legt man das Geflügel, deckt die Kachel zu und läßt es ein wenig anziehen, aber ja nicht gelb werden; dann thut man etwas Fleischbrühe, ein halbes Gläschen alten Wein, Zitronen und ein Lorbeerblättchen dazu und läßt es fortkochen.

Geröstete Kartoffeln.

Entweder nimmt man dazu gesottene Kartoffeln und schneidet sie in Rädchen, oder wenn man sie zu Gemüsen gibt, nimmt man lieber kleine Kartoffeln, schält sie roh und bratet sie unzerschnitten in Gänseschmalz oder Butter mit Salz und Pfeffer.

Bei den gerädelten läßt man zuerst feine Zwiebelscheiben in Schmalz ein wenig anziehen und thut dann erst die Kartoffeln dazu. Sie müssen saftig erhalten werden. Jus von Kalbsbraten ist sehr gut daran, oder wo das fehlt, kann man auch ein klein wenig Fleischbrühe zugießen; wer Kümmel liebt, thut auch daran. Ein saurer Rahm daran gethan, ehe sie auf den Tisch kommen, ist bei beiden Gattungen sehr gut.

Kartoffelwürstchen.

6—8 Kartoffeln werden gesotten und so heiß als möglich mit dem Wellholz auf dem Backbrett zerdrückt. Dann wiegt man Petersilie und Zwiebel, oder auch, wenn man will, den vierten Theil eines Härings recht zart, und mischt dieß nebst einer kleinen Hand voll Mehl, Salz und Muskatnuß mit einem Ei unter die zerdrückten Kartoffeln, schafft Alles wohl unter einander, und wellt entweder den Teig fingerdick und sticht ihn mit einem kleinen runden Model in der Größe eines Kronenthalers aus, oder macht fingerlange und -dicke Wärgel daraus. In einer flachen Kachel wird Butter heiß gemacht, die Würstchen oder Thaler hinein gelegt, und auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sie sind auch gut zu Salat zu essen.

Fleischpastetchen.

1 Stück gebratenes Kalbfleisch und 1 Pfd. weich gesottenes unabgezogenes Schweinefleisch wird fein gewiegt, 1 Stück Häring oder 4 Sardellen, 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Zitronenschale wird ebenfalls ganz zart gewiegt und in Butter verdämpft, dann Zitronensaft, Salz, Pfeffer, saurer Rahm, Kapern und etwas Fleischbrühe oder noch besser Jus von Kalbsbraten dazu gethan. Von Butterteig werden mit einem großen Trinkglas Formen ausgestochen, die Hälfte derselben auf ein mit Mehl besäetes Blech gesetzt, von der Fülle darauf gethan, die andere Hälfte als Deckel darauf gesetzt, oben kleine Einschnitte gemacht, mit Ei bestrichen und in einem guten Ofen gebacken.

Gansleberpastetchen.

Hohe Mödelchen werden mit Butterteig ausgelegt, dann eine fette Gansleber gehäutelt, gereinigt und zu kleinen Stückchen zerschnitten, auf den warmen Ofen gestellt und wie Butter ½ Stunde gerührt. Inzwischen wird eine Hand voll Charlottenzwiebel, etwas Zitronenschale nebst Mark, und wenn's beliebt einige Sardellen oder 1 Stück Häring klein geschnitten und gedämpft, 5—6 Eier nebst etwas Mehl an die

Leber gerührt, Salz und Muskatnuß darunter gemischt, eingefüllt und im Ofen gebacken.

Fleischwürstchen.

1 Pfund Schweinefleisch wird so fein als möglich gehackt und nebst einem eingeweichten Wecken und einem Ei recht gut unter einander geschafft, dann eine halbe fein gewiegte Zwiebel in Butter verdämpft, und diese nebst Pfeffer und Salz und einem schwachen halben Schoppen Wasser stark verarbeitet. Ist die Masse recht leicht geschafft, so nimmt man sie löffelvollweis auf ein Brett und formt mit Mehl kleine Würste daraus, die in Butter gelb gebraten werden. Läßt man Wecken und Ei weg, so werden sie noch besser.

Wenn man Würste im eigenen Haus machen lassen will, kann man sich dabei folgender Vorschriften bedienen.

Leberwürste.

Das ganze Eingeschlächt von einem Schwein wird gesotten und fein gehackt, ferner Kalbsgekröse, auch Kalbsfüße und Schwarten und die sogenannten Bändel werden darein geschnitten, dieß Alles tüchtig unter einander geschafft und mit Kesselbrühe verdünnt, endlich Kräuter, als Thymian, Majoran, Monarten u. s. w. nebst Salz, Pfeffer und Nelken darunter gemischt und in Schweinsdärme eingefüllt.

Unter einen kleinen Theil des Gebräts kann man ein oder zwei Hirne mischen, was dann die Hirnwürste gibt.

Bratwürste.

Dazu ist das Fleisch vom Bauchlappen des Schweins das beste, welches, da es selbst Fett genug hat, den besondern Speck entbehrlich macht. Hat man dieses nicht, so nimmt man vom Hals, und reicht dieses nicht, vom Schlegel. Es wird gehackt, je zärter desto besser, und so trocken als möglich, im äußersten Fall mit etwas Wasser angefeuchtet. Indem dieses Gebrät recht verarbeitet wird, schafft man auch das nöthige Wasser, in welches, wer es liebt, den Tag zuvor etwas Knoblauch gelegt werden kann, der aber jedenfalls nicht in das Gebrät kommen darf, hinein. Dann wenn es nöthig ist, grüner Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, verschiedene Kräuter, und in solche, die man nicht zu räuchern gedenkt, etwas geschnittene Zitronenschale. Es ist irrig, wenn man meint, es müsse Kalbfleisch oder gar Wecken bei den Bratwürsten sein. Beides macht sie nicht besser; von Schweinefleisch allein werden sie am besten.

Blutwürste.

Sobald das Schwein gestochen ist, wird das Blut in einen Hafen aufgefaßt und gerührt, dann geschnittene und in Butter gedämpfte Zwiebel und gesottene und geschnittene Schwarten, Salz, Pfeffer, Nelken,

Thymian und Majoran darunter gethan, mit Kesselbrühe vollends zurecht gemacht und eingefüllt.

Constanzer Würste.

Dazu nimmt man Rindfleisch vom Backenstück, wiegt es sammt einer Zwiebel ganz zart, wenn es bald fertig ist, thut man zu vier Pfund Fleisch 6 Loth Sardellen und 1 Häring, dieses zusammen, wenn es ganz fein gewiegt ist, stößt man noch in einem Mörser, daß es ein ganzer Teig wird. Hierauf nimmt man sauber gewaschene Rinderdärme, legt dieselben auf ein Tuch, daß sie abtrocknen, thut das Gestoßene in eine Schüssel, etwas Pfeffer, ziemlich Salz, Estragon, Majoran, ein wenig Thymian Alles verpulverisirt dazu, dann die Masse untereinander geschafft, fest in die Därme eingefüllt und 4—6 Tage in Rauch gehängt.

Von Kalbsleber können ähnliche Würste gemacht werden.

Braunschweiger Würste.

Mageres Schweinefleisch wird so fein als möglich gehackt; um dieß desto besser zu erreichen, schneidet man das Fleisch erst in Würfel und löst bei dieser Gelegenheit alle Sehnen ab. Je feiner man die Würfel schneidet und das Fleisch zerhackt, desto besser werden die Würste. Wenn dieses geschehen ist, kann man, wenn kein fettes Schweinefleisch zugemischt ist, dieses in ganz kleine Würfelchen von der Größe einer kleinen Erbse schneiden und mit der gehackten Masse vermengen. Dann würzt man sie mit nicht gar zu viel Salz und etwa dem achten Theil gestoßenen Salpeter, auch setzt man ganzen Pfeffer zu, den man mit durchhacken läßt. Ist die Masse am warmen Ofen etwas geschmeidig geworden, so wird sie in Schweine- oder Rindsdärme recht fest eingedrückt, damit die Luft herausgehe, mit einer Gabel hie und da durchstochen und mit hölzernen Speilern so dicht vermacht, daß kein leerer Raum in der Wurst sich findet. Haben die Würste einen Tag gehangen und sind abgetrocknet, so kann man sie mit Bindfaden umwickeln, damit sie allenthalben dicht bleiben, und sie dann räuchern. Sie fest zu erhalten kann man, wenn sie etwas geräuchert sind, 3—4 hölzerne Stäbchen der Länge nach so fest auf sie binden, daß man versichert ist, es werde sich kein leerer Raum mehr finden. Die auf diese Art bereiteten Würste halten sich an zwei Jahre und behalten eine schöne rothe Farbe.

Französische Würste.

Hiezu nimmt man recht gutes Schweinefleisch aus dem Schinken, schneidet Haut und Sehnen sauber heraus, hackt es recht fein, schneidet das Fett in Würfelchen, wovon man auf 3 Pfund Fleisch 2 Pfund Fett rechnet, mengt dazu 2 in Milch geweichte Semmel, 5—6 Eidotter, ein wenig Rahm, Muskatnuß, Nelken, Pfeffer, Salz, ein wenig

verpulverten Majoran, schafft die Masse und füllt sie in nicht gar zu starke Därme. Sie werden im Salzwasser 1 Stunde lang gesotten; man kann sie aber auch im Butter braten.

Iversill-Würste.

2 Pfund Ochsenfleisch, das zuvor etwa 8 Tage mit Salpeter und Küchensalz eingesalzen wurde, 2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Pfd. Kalbfleisch, beides vom Schlegel, 2 Kalbsfüße und 1 Pfd. Schwarten wird mit ½ Loth Nelken, Modegewürz, Lorbeerlaub, Salz und Pfeffer weich gekocht und dann gewürfelt geschnitten, 2 große Zwiebel ganz fein gewiegt und in ½ Pfd. rohem geschnittenem Speck verdämpft, dann die Masse gut durch einander geschafft, in einen Fettdarm nach beliebiger Größe gefüllt, jedoch nicht fest zugebunden, und 1 Stunde gesotten, aber auf keinem starken Feuer, weil sie gerne aufspringen. Nach dem Sieden läßt man sie abtrocknen und hängt sie über Nacht in Rauch.

Gansleberwürste.

Zu 1 Pfd. Gansleber 1 Pfd. Kalbsleber, ½ Pfd. Schweinefleisch in kleine Stückchen zerschnitten, die Kalbsleber jedoch vorher verwällt und das Schweinefleisch recht weich gesotten. Die Gansleber wird mit der Kalbsleber recht fein verhackt und mit geschnittenen und verdämpften Zwiebeln, Pfeffer, Majoran und Salz wohl durch einander gerührt, dann in weite Schweinsdärme gefüllt und wie die gewöhnlichen Leberwürste behandelt.

Gansleberpastete.

24 Loth Kalbfleisch, 16 Loth Kalbsleber, 8 Loth grünen Speck, 4 Sardellen, für 4 kr. Kapern, ein Stück Ochsenmark, ein Stück in Wasser geweichtes Brod, Zwiebel, Petersilie, die Schale und das Mark einer halben Zitrone, 4 Loth Trüffel, welche in Wein gekocht werden, diß Alles, außer den Kapern und Trüffeln, wird recht fein gehackt. 2 große Gansleberu schneidet man in Stücke, welche man über Nacht in Wein legt, in den man geschnittene Zwiebel, Zitronensaft und Schale gethan hat, oben streut man noch Nelken darauf. Hierauf macht man einen Butterteig von 1 Pfd. Mehl, 8 Loth Butter und Milch, wellt denselben fingersdick aus und legt ihn in die beliebige hohe Form, doch so, daß er, größer als diese, über sie heraushängt. Das Gehackte wird mit den geschnittenen Trüffeln, den Kapern, dem Brod, Salz, Pfeffer, Nelken und einem Trinkglas voll alten Wein in einer Schüssel unter einander gerührt, dann der Boden und die Seitenwand der Pastete mit der Masse bestrichen, darauf ein Geleg von den Gansleberstückchen, auf diese wieder Farce und so fort, bis zuletzt die Farce die Leber bedeckt. Nun wird von dem Butterteig ein Deckel gemacht, dieser auf die Pastete gesetzt, der über die Form hängende Teig darüber geschlagen, daß die Pastete ganz zugedeckt ist. So kommt sie in einen ziemlich heißen Ofen und muß 2 Stunden darin bleiben.

Wurstknopf.

1½ Pfd. Schweinefleisch, am besten vom Schlegel, wird fein gehackt, ½ Wecken in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, zart geschnittene Zwiebel und Petersilie in Butter verdämpft, dieß Alles zusammen mit Salz, etwas Pfeffer, 1 Ei und frischem Wasser recht tüchtig unter einander geschafft, am besten mit einer reinen Hand. Hierauf wird ein runder Knopf aus der Masse formirt und dieser in einem Stück Butter schön gelb gebraten. Obenauf setzt man einen Aufzugdeckel mit Kohlenfeuer, weil der Knopf nicht wohl umzukehren ist. In ½ Stunde ist er fertig.

Noch eine gute Wurst, die auch zu Gemüsen oder zu Salat oder Kartoffeln gegeben werden kann, ist folgende:

Es wird Fleisch, von welcher Gattung es sei, zart gehackt, hierauf ¼ Pfd. Speck, grüne Zwiebel, wenn es gibt, einige Charlottenzwiebel und etwas Petersilie Alles zusammengeschnitten und mit dem Speck in einem Stückchen Butter verdämpft. Dann wird ein Ei darein geschlagen und über den Kohlen umgerührt, bis es wohl angezogen hat, hierauf unter das Fleischgehäcke gerührt mit 2 Eiern und 4 Dottern, Salz, Muskatblüthe und noch einem hart gesottenen, klein geschnittenen Ei. Alsdann füllt man die ganze Masse in ein Kalbsnetz, siedet es im Wasser und bratet die Wurst schön gelb in Butter. Will man sie aber kalt geben, so ist es besser, sie in Wasser und Wein mit einem Lorbeerblatt und Gewürz zu sieden.

Einige gewöhnliche Mehl- und Eierspeisen.

Nudeln.

Man nimmt recht feines Mehl in eine Schüssel oder auch gleich auf das Backbrett, schlägt einige Eier daran und knetet es zu einem recht festen Teig. Will man es gut haben, so nimmt man mehr gelbe als ganze Eier, z. B. 2 ganze und dazu auch 2 gelbe. Diesen Teig würgt man so lange, bis er kleine Bläschen bekommt und kracht, auch muß er, wenn man ihn zerschneidet, kleine Löcher haben und so fest sein, daß man zum Auswellen kein oder sehr wenig Mehl mehr braucht. Ist er so weit, so vertheilt man ihn in mehrere Stücke, formt aus diesen kleine runde Kuchen, deckt diese zu und wellt eines nach dem andern recht fein und groß aus, läßt die Kuchen etwas abtrocknen, rollt sie dann zusammen, schneidet sie ganz zart und läßt sie dann ausgebreitet liegen, damit sie abtrocknen. Dann macht man gute Fleischbrühe siedend, läßt ein wenig Butter darin verkochen, rührt die Nudeln langsam hinein, reibt etwas Muskatnuß dazu und läßt sie ¼ Stunde kochen; ehe sie auf den Tisch kommen, wird Schnittlauch darauf geschnitten. Ein altes Huhn dazu gesotten ist sehr gut.

Aufgezogene Nudeln.

Auch zu diesen werden gewöhnliche Nudelkuchen gemacht, diese aufgerollt, aber statt zart fast fingerbreit geschnitten. Nachdem dieselben abgetrocknet sind, läßt man sie in einer messingenen Pfanne in siedender Milch ein paar Minuten kochen, eigentlich nur einen Wall darüber gehen. Dann schneidet man frische Butter in ein Aufzugblech, legt die Hälfte der Nudeln darauf, verkleppert einen sauren Rahm mit einigen Eidottern, gießt die Hälfte davon über die Nudeln, dann die übrigen Nudeln darauf, und endlich den Rest des Rahms und abermals Butterscheiben, und zieht es dann auf. Wenn man will, kann man es mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Nudeln auf spanische Art.

Vom feinsten Mehl, lauter Eidotter und ein wenig Salz wird ein fester Teig gemacht, aus dem man feine Nudeln schneidet, dann reibt man 2 Hand voll abgezogene Mandeln auf dem Reibeisen und mischt sie unter die Nudeln. Hierauf siedet man dicken süßen Rahm in einer Pfanne, thut 3 Löffel voll Zucker und ein klein wenig Rosenwasser dazu, schüttet die Nudeln in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, gießt den siedenden Rahm darüber, streut stark Zucker und geschnittene Mandeln darauf, dann noch einige Scheibchen Butter und zieht es mit einem Zugdeckel auf.

Böhmische Griesklöße.

4 Eier werden wohl verrührt, darunter mischt man so viel Gries bis zu der Dicke eines dünnen Spatzenteigs, dann gibt man ein wenig Salz dazu und legt runde Klöße in heißes Schmalz ein. Sind diese auf beiden Seiten schön gelb gebacken, werden sie auf eingeschnittenes Brod zum Ablaufen gelegt und dann mit kalter Milch über's Feuer gesetzt, auf welchem man sie etwa $^3/_4$ Stunden sieden läßt. Vor dem Anrichten bestreut man sie stark mit Zucker und Zimmt und verrührt die Milch mit 2—3 Eigelb.

Rahmstruckeln.

Man nimmt feines Mehl auf das Backbrett (etwa zu einem Ei 3 Eßlöffel voll), 2 ganze Eier, 2 Dotter, ein klein wenig süßen Rahm und ein nußgroßes Stückchen Butter, würgt dieß zusammen recht lang, dann wellt man feine Kuchen daraus (ungefähr 8), verkleppert den Rahm von $1^1/_2$ Maas saurer Milch, salzt ihn, bestreicht die Kuchen damit, schneidet auf jeden 5—6 ganz kleine Stückchen frische Butter, wickelt die Kuchen zusammen, rollt sie schneckenförmig und setzt sie in ein stark mit Butter bestrichenes Aufzugblech; dann gießt man ein halbes Trinkglas voll siedende Milch dazu, aber nicht über die Struckeln hinunter, setzt sie auf sehr schwache Kohlen, oben hin einen Zugdeckel mit starker Glut oder gar einem kleinen Feuer und zieht sie schnell auf. In $^1/_4$ Stunde müssen sie fertig sein, oben schön gelb aussehen und unten eine kleine, dicklichte Sauce haben.

(Bei allem Aufgezogenen darf unten gar nicht viel Glut sein, aber oben desto mehr, unten brennt es sonst sehr leicht an und verliert überhaupt die rechte Art. Bei vielen Sachen genügt es schon, wenn es kaum etwas mehr als heiße Asche unten hat.)

Zu den Rahmstruckeln wird auf den Tisch siedende Milch gegeben, die man zuvor mit 1 paar Eigelb verkleppert. Wer will, kann ihr einen Zitronen- oder Vanillen-Geschmack geben.

Süße Rahmstruckeln.

Diese werden wie die vorigen behandelt, nur nimmt man zur Fülle Eigelb, sauren Rahm und Zucker, verrührt dieß mit einander, mischt den Schnee von 1—2 Eiern darunter, bestreut die Kuchen mit Rosinen und bestreicht sie dann mit der Fülle; auch der mit Butter bestrichene Boden des Aufzugblechs kann mit Zucker bestreut und von Zeit zu Zeit etwas siedende Milch nachgegossen werden.

Die Eiermilch, die auf den Tisch dazu gegeben wird, versüßt man natürlich auch mit Zucker.

Fleischstruckeln.

Hiezu macht man auch Nudelkuchen, aber ohne Butter und Rahm, überstreicht die Kuchen mit folgender Fülle: 1 starkes Pfd. gebratenes Kalbfleisch, das Mark und die Schale von 1 Zitrone, 3—4 Sardellen, etwas Zwiebel und Petersilie in Butter verdämpft wird zusammen ganz fein gehackt, hierauf wird dieß Gemengsel mit ein wenig Essig, saurem Rahm und 1 Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe umgerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Mutschelmehl dazu gethan, auf die Kuchen aufgestrichen, diese zusammengerollt, oben darauf noch etwas Butter geschnitten und aufgezogen in einem stark mit Butter bestrichenen Casseroll; statt der Milch wird, um sie saftig zu erhalten, ein wenig Fleischbrühe zugegossen.

Schinkengemüse.

Auch zu diesem macht man von 2 Eiern Nudelkuchen, schneidet fingerbreite Nudeln, siedet sie im Salzwasser und gießt sie dann durch einen Seiher, verdämpft fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie in Butter, hackt ein starkes ½ Pfd. Schinken nicht allzu fein, verrührt 3 gelbe und 3 ganze Eier stark mit ½ Schoppen saurem Rahm, thut das Gedämpfte sammt dem Schinken dazu, zuletzt auch die Nudeln, läßt ein Stück Butter in einem Aufzugblech vergehen, füllt die Masse ein und zieht es auf. In ¼ Stunde ist es fertig.

Schinkenklöße.

Man nimmt 3 Wecken, schält sie ab und schneidet sie zu Würfeln, welche mit Milch angefeuchtet werden. Hierauf werden 8 Loth Butter leicht gerührt, 1 Stück Schinken fein gehackt und nebst 4 Eigelb und

etwas Salz an die Wecken gerührt, zuletzt der Schaum von den 4 Eiern darunter gemischt und beliebige Klöße in kochende Fleischbrühe eingelegt.

Gebratene Klöße (Spätzlen).

Man nimmt recht feines Mehl in eine Schüssel, rührt es langsam und glatt mit süßer Milch an, schlägt 2 oder 3 Eier daran, salzt es und klopft den Teig, der nicht dünn sein darf, stark durch. Dann nimmt man ihn nach und nach auf ein kleines Brett, von dem man ihn in ganz kleinen Portionen in siedendes Salzwasser einlegt. Die Klöße müssen schnell gesotten werden und gehörig Platz haben. Man schöpft sie immer wieder heraus, flößt sie mit kaltem Wasser ab und wirft sie in ein flaches Geschirr mit siedendem Schmalz. Man verkleppert dann einige Eier mit ein wenig süßem Rahm, gießt dieß über sie her und läßt sie schön gelb braten.

Milchspätzlen.

Zu 2 kleinen Hand voll feinem Mehl nimmt man etwas Milch und 4 Eier, rührt mit diesen einen recht glatten Teig, welchen man stark klopft und ein klein wenig salzt. Dann bringt man ungefähr 3 Schoppen Milch in einer messingenen Pfanne über's Feuer. Siedet die Milch, so legt man kleine Klöße ein, läßt diese sieden, bis sie in der Pfanne heraufkommen, schneidet dann in eine Kachel ein Stück Butter, schüttet die Klöße sammt der Milch darauf und läßt sie so dicklicht kochen.

Zankeisen.

3—4 Wecken werden zu dünnen Schnitten geschnitten und in ein stark mit Butter bestrichenes Cassérol gelegt. Hierauf wird fein Mehl, etwa 2 Eßlöffel voll, mit Milch glatt angerührt, 4—5 Eier darein geschlagen und noch $1^1/_2$ Schoppen Milch daran gethan, Zucker und Zimmt dazu und über die Schnitten gegossen (man kann auch eine Hand voll Zibeben und ein wenig Zitronenschale daran thun), oben darauf schneidet man Scheibchen von Butter und zieht es dann auf.

Apfelkunzen.

8—10 Loth Butter werden leicht gerührt, dann nach und nach 9 Eier daran geschlagen. 2—3 eingeweichte Wecken drückt man fest aus und mischt sie nebst einer kleinen Schüssel voll geschälter und zu ganz kleinen und dünnen Scheibchen geschnittener Aepfel mit der Butter. Hierauf thut man Zucker an den Teig, bis er süß ist, bestreicht ein Aufzugblech stark mit Butter, füllt die Masse ein und zieht sie auf. Ehe der Kunzen zu Tisch kommt, bestreut man ihn recht stark mit Zucker und Zimmt.

Reisbrei.

1/2 Pfund Reis wird verlesen und mehrmals mit warmem Wasser gewaschen, dann in einer messingenen Pfanne um 10 Uhr mit siedendem Wasser gekocht. Um 11 Uhr wird der Reis weich und ganz eingekocht sein; dann nimmt man ihn in eine breite Kachel und rührt 6 Loth Butter und 4 Eßlöffel voll Mehl recht stark hinein, bis man von der Butter nichts mehr sieht. Hierauf rührt man 1/2 Maas Milch daran und läßt ihn kochen, rührt ihn aber zuweilen um, daß er nicht anbrennt. Um 12 Uhr wird er auf eine Platte angerichtet, die Scharre in fingerbreiten Streifen über's Kreuz darrauf gelegt und das Ganze stark mit Zucker und Zimmt bestreut. Wenn man will, kann man auch schon in den Brei selber etwas Zucker thun, auch ein wenig Salz, aber nur erst vor dem Anrichten, wie man überhaupt alle Milchspeisen gerne auf dem Tisch salzt, weil sie leicht gerinnen.

Aufgezogener Brei.

1/4 Pfd. Butter läßt man in einer messingenen Pfanne warm werden, dann rührt man 5 Löffel voll Mehl hinein. Nachdem dieß ein wenig angezogen hat, gießt man 1 Schoppen süße Milch zu und läßt es unter Umrühren so lang kochen, bis es schaumt. Dann rührt man 9 Eidotter, 4 Loth Zucker, die Hälfte einer am Zucker abgeriebenen Zitrone, zuletzt den Schaum der Eier daran und zieht es auf.

Flädlen.

Zu 4—5 Eiern nimmt man 8—9 Eßlöffel voll Mehl, rührt das Mehl zuerst glatt mit Milch an, schlägt dann nach und nach die Eier daran, verdünnt den Teig vollends mit Milch, er darf ziemlich dünn sein, salzt ihn und backt mit heißem Schmalz Flädlen daraus. Man kann auch, wenn man die Flädlen nicht fett haben will, die Flädlenspfanne mit einer Speckschwarte bestreichen. Sind sie gebacken, so werden sie zusammengerollt. Auf eine tiefe Platte schneidet man indessen einige Scheibchen Butter, reibt Muskatnuß, legt die Flädlen darauf, macht es oben wieder so, gießt siedende Fleischbrühe daran und läßt sie auf Kohlen aufkochen.

Will man sie süß haben, nimmt man statt der Fleischbrühe heiße Milch und statt der Muskatnuß Zucker und Zimmt. Ehe man sie zu Tisch gibt, werden 1 paar Eigelb daran verkleppert.

Gefüllte Flädlen.

Man kann die Flädlen mit einer beliebigen Masse füllen, entweder mit einer wie zu den Fleischpastetchen, oder mit dem Teig, wovon man Fleischklöße macht, oder auch auf folgende Art: Man siedet 1 Prießlein, häutelt es und wiegt es fein. Wenn dieß halb fertig ist, wiegt

man auch ein Stückchen in süßem Rahm eingeweichten Wecken dazu. Dann wiegt man besonders 1 Stück Häring, 1 kleine Zwiebel, Zitronenschale und Mark, Speck, Morcheln, Petersilien, Kapern, Alles ganz fein, dämpft Alles zusammen in einem Stück Butter, gießt dann etwas Wein und Fleischbrühe daran, so wie Zitronensaft, Salz, Nelken und Pfeffer. Mit dieser Fülle können auch Pastetchen gefüllt werden.

Rouladen von Flädlen.

1 Pfd. übriger Kalbsbraten, oder auch anderes, beliebiges Fleisch, auch Schinken, wird recht zart gehackt und dann mit Zwiebel und Petersilie in Butter verdämpft, darunter Zitronenschale und Saft, Kapern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gemischt, mit Eiern und auch ein wenig saurem Rahm angerührt. Hierauf backt man 3—4 Flädlen, überstreicht diese mit der Fülle, rollt sie zusammen, schneidet aus jedem 4 Stücke, kehrt diese in einem Ei und Mutschelmehl um und backt sie schön gelb.

Diese Rouladen können als Beilage zu jedem grünen Gemüse, sowie zu Salat gegeben werden.

Pfannkuchen (Omelettes).

12 Eßlöffel voll Mehl werden mit Milch glatt angerührt, dann rührt man nach und nach das Gelbe von 6 Eiern dazu. Hierauf wird ein Stück Speck geschnitten und heiß gemacht, und in diesem klein geschnittene Zwiebel oder grüne Zwiebelröhrchen verdämpft, dieß nebst Salz an den Teig gethan und zuletzt das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum geschlagen und darunter gemischt. Man kann auch den Speck weglassen und statt dessen sauren Rahm nehmen. Ist der Teig noch zu dick, so hilft man mit Milch und backt sie mit heißem Schmalz, das man nicht sparen darf, in der Flädlenspfanne. Gibt man die Pfannkuchen als Beilage zu Gemüsen, so werden sie kleiner gemacht.

Schaum-Omelettes.

Zu diesen wird ein gewöhnlicher Pfannkuchenteig gemacht, nur etwas weniger Mehl und dafür ein paar Eier mehr. Eier und Mehl werden stark zusammen gerührt, das Weiße zum steifen Schnee geschlagen und zuletzt leicht darunter gemischt. Dann wird Schmalz über's Feuer gesetzt und wenn dieß heiß ist, läßt man Großethaler große Küchlein hinein laufen, sie müssen im Schmalz schwimmen.

Eierhaber.

Beim Eierhaber ist der Teig derselbe wie bei den Pfannkuchen, nur ohne Speck und Zwiebeln. Während des Backens wird er mit der Backschaufel ganz zerhackt, daß es lauter kleine Stückchen gibt. Viel Schmalz und beständiges Schütteln sind Hauptsachen, die man

beobachten muß, wenn dergleichen Backereien gut und rösch werden sollen.

Man kann auch 1 paar Wecken zart einschneiden, diese mit den Eiern zuerst anfeuchten und dann Alles zusammenrühren. Man bekommt dann mit derselben Anzahl Eier eine größere Portion Eierhaber, und er ist auf diese Art besonders zu Salat recht gut zu essen.

Trichternudeln.

Auch dieser Teig ist dem vorigen ziemlich ähnlich, nur rührt man das Mehl mit heißer Milch an und macht ihn etwas dünner. Ist er fertig, läßt man ihn durch einen kleinen Trichter in siedende Fleischbrühe über dem Feuer einlaufen und wohl durchkochen. Sind die Nudeln fertig, so nimmt man sie aus dem Wasser und flößt sie mit frischem kaltem Wasser wohl ab. Etwa nach 1 Stunde, wenn sie ganz erkaltet sind, macht man in einem breiten, flachen Geschirr Rindschmalz heiß und backt die Nudeln schön gelb. Man kann dieselben auch schon Morgens machen und dann Abends rösten.

Dampfnudeln.

Bei 1 Pfd. Mehl macht man von 2 Eßlöffeln oder 1 Loth Bierhefe und ½ Schoppen lauer Milch Morgens 7 Uhr einen Vorteig, das heißt, man rührt dieß in die Mitte des Mehls, welches man in einer Schüssel hat, und läßt es, eine Serviette darüber gedeckt, in mäßiger Wärme langsam gehen. Wenn es gegangen ist, rührt man 8 Loth zerlassene Butter, 3 Eier, Salz und vielleicht noch etwas laue Milch an den Teig, klopft ihn, bis er sich von der Schüssel losschält und läßt ihn dann noch einmal gehen. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, formt aus dem Teig runde Küchlein, so groß wie eine halbe Faust, läßt sie noch einmal gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter und zieht sie auf oder backt sie im Backofen. Auf den Tisch gibt man Milch dazu, die man mit Eigelb verrührt.

Eine feinere Art von Dampfnudeln.

Es wird auch wieder in 1 Pfd. Mehl mit 1 Loth Bierhefe und 6 Eßlöffeln voll lauer Milch ein Vorteig gemacht. (Ueberhaupt rechnet man bei allem Hefenbackwerk auf 1 Pfd. Mehl 1 Loth Hefe.) Wenn der Vorteig langsam gegangen ist, nimmt man 5 Eigelb, Salz, noch etwas laue Milch und schafft den ganzen Teig, bis er sich losschält. Dann läßt man ihn wieder gehen und formt kleine runde Dampfnudeln daraus, die man noch einmal gehen läßt. Indessen werden in einem Aufzugblech 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker und ½ Schoppen Milch gethan. Dieses wird auf Kohlen gesetzt, sobald die Milch siedet die Nudeln hineingethan und das Blech schnell und sorgfältig zugedeckt. Auf den Deckel thut man aber keine Kohlen. In einer kleinen Viertelstunde sind sie fertig. In der Milch, die man auf den Tisch

dazu gibt, läßt man 1 Stückchen Vanille sieden, verkleppert 3 Eigelb daran und versüßt sie mit Zucker.

Eine dritte Art guter Dampfnudeln.

1 Pfd. Mehl wird mit 4 Löffeln voll Bierhefe und 1 Schoppen warmer, aber ungesottener Milch angerührt. Wenn der Teig gegangen ist, nimmt man dazu 8 Loth leicht gerührte Butter, bei welcher aber auch ein wenig Schmalz sein muß, 2—3 Eier, Salz und noch 1 Pfd. Mehl, aber ja keine Milch mehr. Der Teig wird nie gerührt, sondern immer geklopft. Wenn er abermals gegangen ist, nimmt man ihn auf ein Brett, macht, aber ohne ihn zu würgen, einen Kuchen daraus, schneidet diesen in viereckige Stückchen, bestreicht ein Blech mit Butter, beugt diese Stückchen darein, aber nicht hart neben einander, bestreicht sie auf der Seite mit Butter, legt sie, wie man Seife beugt, auf einander, so daß immer nur die bestrichene Seite berührt wird. Oben bestreicht man sie alle mit Butter, stellt das Blech auf Kohlen und setzt einen Zugdeckel mit Kohlen darauf. Sind sie recht gerathen, so muß man sie einzeln mit der Gabel vorlegen können. Es wird eine Vanille- oder Zitronenmilch dazu gemacht, letztere auf folgende Art:

Zitronenmilch.

Man reibt das Gelbe einer Zitrone am Reibeisen pünktlich ab (mit einem kleinen Pinsel kann man das Abgeriebene am besten aus dem Reibeisen herausbekommen), nimmt in eine messingne Pfanne das Gelbe von 4 Eiern, verrührt dieß mit der Zitrone, rührt langsam ½ Maas süße Milch daran und Zucker, bis es süß genug ist, setzt es dann über das Feuer und rührt es beständig, aber ganz langsam um, bis es anfängt dick zu werden, doch darf es nicht kochen. Diese Art von Milch ist auch ganz gut als warmes Getränk (statt reformirtem Thee) zu geben, oder auch kalt, wenn man sie in Tassen füllt. Man kann in diesem letztern Fall 6 statt 4 Eidotter nehmen.

Warmbier.

Man nimmt halb Bier und halb Wasser in einen Topf, dazu ein Stück guten ganzen Zimmt, etwas Zitronenschale und Zucker nach Belieben, läßt das alles zusammen kochen. Dann zieht man es mit 6 Eierdotter ab, quirlt es recht stark, bis es schaumig wird und trägt es dann in Gläsern auf.

Ein vorzüglicher Brustthee.

1 Loth Süßholz, 1 Loth Althee, 1 Loth isländisches Moos. Davon so viel, als man zwischen 4 Finger fassen kann, mit 3 Tassen Wasser angesetzt und bis zu zwei Tassen eingekocht.

Noch einige andere Gemüse.

Einfacher Weckenauflauf.

1 Schoppen Milch wird siedend gemacht, 1 Wecken darein geschnitten und dick eingekocht und verrührt, dann 8 Loth Butter leicht gerührt, 6 Eigelb, 1 Hand voll gestoßene Mandeln, Zucker, bis es süß genug ist, endlich den Wecken und zuletzt die zum Schnee geschlagenen 6 Eiweiß unter die Butter gemischt und in einem bestrichenen und bestreuten Cafferol schön aufgezogen.

Tübinger Auflauf.

12 Loth Zucker und das Abgeriebene von 2 Zitronen wird gestoßen und gesiebt, dann mit dem Saft der 2 Zitronen und 12 Eigelb 1 Stunde gerührt, endlich das Weiße der Eier zum Schnee geschlagen und Alles zusammen in einem bestrichenen Blech im Ofen gebacken. Man kann die Masse aber auch auf einer Steingutplatte kochen lassen, nur muß dann diese auf ein Blech gestellt werden, daß sie nicht zerspringt.

Buttermuß mit Eingemachtem.

Von 2 Wecken wird das Weiße zart verzupft, 1/2 Pfd. Butter darauf geschnitten und 1 schwacher Schoppen süße Milch siedend darauf gegossen. So läßt man es 1—2 Stunden stehen. Nun werden 10—12 Eigelb darein gerührt und das Weiße zum Schnee geschlagen darunter gemischt, die Hälfte der Masse in einem Aufzugblech halb fertig gemacht, dann eingemachte Johannisbeeren darauf gelegt, die andere Hälfte darüber gegossen und schön gelb gebacken.

Butterlocken.

Zu 3/4 Pfd. leicht gerührte Butter nimmt man 1/2 Pfd. feines Mehl und 12 Eier, diese müssen vorher in warmes Wasser gelegt werden, damit sie nicht kalt sind. Eines um das andere wird in die Butter gerührt, bis zu 6, dann nimmt man von dem Mehl und wieder ein Ei und so fort, bis Alles beisammen ist. Sofort wird ein Cafferol mit Butter bestrichen, darein kommt 1 Schoppen süße Milch und ein Stück Zucker. Wenn dieses kocht, legt man von obiger Masse mit einem Eßlöffel Klöße ein, läßt es kochen, bis es ganz dick ist, aber ja nicht anbrennen, streut Zucker darüber, stellt es in Ofen, daß es eine schöne Kruste bekommt und bricht es dann hübsch mit dem Löffel heraus.

Zitronenauflauf.

Von 1 Schoppen Milch, 6 Loth Mehl und einem Ei groß Butter wird ein Brei gekocht. So lange dieser erkaltet, rührt man 8 Loth

Butter leicht, nimmt dann nach und nach 1 Löffel Brei und 1 Eidotter an die Masse unter beständigem Rühren bis auf 7 Eigelb. Von diesen Eiern wird der Klar zu einem steifen Schnee geschlagen, der zuletzt hineinkommt, Zucker, bis es süß ist, und das Gelbe einer am Zucker abgeriebenen Zitrone auch an die Masse. Hierauf wird ein Aufzugblech wohl bestrichen und bestreut, die abgeriebene Zitrone zu Rädchen geschnitten, diese stark in gestoßenem Zucker umgedreht, unten auf das Blech gelegt, die Masse darauf eingefüllt und aufgezogen.

Nudelpudding.

Von 1 ganzen und 1 gelben Ei werden Nudeln gemacht und im Salzwasser gesotten. Bis sie abgelaufen und kalt sind, rührt man 5 Loth Butter leicht, gibt 5—6 Eigelb dazu, dann die Nudeln und endlich den Schnee von den Eiern. Inzwischen siedet man Kalbsprießlein, Euter und Morcheln, hackt dieses Alles, sowie Petersilien, thut Salz dazu, bestreicht eine Serviette mit Butter, breitet sie über eine Platte, legt eine Lage Nudeln darauf, dann von dem Gehackten und so fort, bis Alles auf ist, bindet die Serviette nicht ganz fest zu und läßt es 2—3 Stunden sieden, thut es dann auf eine Platte und gibt eine Krebs- und Buttersauce dazu.

Chokolademuß.

1/2 Pfd. Butter wird weiß gerührt. Nach und nach kommen 6 Eier daran, 1/2 Pfd. mit Rosenwasser abgestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker und 8 Loth abgeriebene Chokolade. Ferner das Weiche von 2 in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken. Ein Zugblech wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und aufgezogen.

Süßes Gemüs von Stärkmehl.

In 1/2 Maas Milch läßt man 1 Stückchen Vanille sieden, nimmt es dann heraus, rührt 4 Loth Stärkmehl mit etwas Milch glatt an, läßt dieses mit der Milch kochen, verrührt 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln mit 6 Eidottern, mischt auch dieß, nebst etwas geriebener Zitronenschale und Zucker, bis es süß ist, der Milch bei, schlägt endlich die 6 Eiweiß zu Schnee und rührt auch diese über dem Feuer leicht unter das Uebrige, schwenkt eine Porzellanplatte mit kalt Wasser aus und gießt den Brei darein. Wenn er erkaltet und gestanden ist, wird die Platte umgestürzt und eine Crême brulée oder sonst eine beliebige süße Sauce daran gemacht; es kann kalt oder warm gegeben werden. Läßt sich die Speise nicht gut umstürzen, so kann man sie auch dick mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Schäufelchen brennen.

Gefüllte Kartoffeln.

Man wählt lauter gleich große, ziemlich dicke Kartoffeln, wascht und schält sie und schneidet oben und unten das Spitzige weg, damit

sie ganz gerade, wie kleine Thürmchen, stehen bleiben. Dann werden sie ausgehöhlt jedoch behutsam, damit es kein Loch im Boden gibt. Hierauf wird folgende Fülle gemacht:

2 übersottene Kalbsprießlen, 3 ausgegräthete Sardellen, etwas Petersilie und Schnittlauch, 1 Zwiebelchen, etwas Zitronenschale, dieß Alles recht zart unter einander gewiegt. Der Saft von einer halben Zitrone, Salz, Muskatnuß, 1 paar Hände voll fein gestoßenes Mutschelmehl dazu gethan mit 2 Eiern und 1 Löffel voll saurem Rahm, auch etwas Fleischbrühe abgebrüht und mit 1 Kaffeelöffel in die ausgehöhlten Kartoffeln eingefüllt. Oben legt man auf jede ein winzig kleines Stückchen Butter. Dann bestreicht man ein Cassérol mit Butter, stellt die gefüllten Kartoffeln in Reihe und Glied hinein und füllt die leeren Zwischenräume mit der etwa übrig gebliebenen Fülle aus, gießt Fleischbrühe an der Seite hinein, doch daß sie nicht ganz darüber geht, gibt neben und oben Glut und läßt sie eine Stunde dämpfen. Natürlich kommt es hiebei auf die Gattung der Kartoffeln an, es kann auch $^3/_4$ Stunden oder noch weniger genug sein, sie müssen eben weich werden. Dann werden sie schön aufrecht wie Grenadiere auf die Platte gestellt, die dick gekochte Sauce etwas verdünnt und entweder daran gegossen oder besonders dazu gegeben und endlich mit gutem Appetit verzehrt.

Quittenauflauf.

Zu $^1/_2$ Pfd. Quitten, welche zuvor gesotten und gerieben werden, rechnet man $^1/_2$ Pfd. gesiebten Zucker, den Saft und das Gelbe von einer Zitrone. Von 8 Eiern wird ein steifer Schnee geschlagen und dann die ganze Masse 1 Stunde mit einander gerührt, dann auf eine Porzellanplatte gegossen, diese über siedend Wasser gestellt und oben darauf ein Zugdeckel mit Kohlen gesetzt.

Kartoffelpudding.

In 12 Loth weiß gerührte Butter werden nach und nach acht Eier und 24 Loth geriebene Kartoffeln, gewiegte Petersilien, Salz, Muskatnuß und zuletzt der Schaum von den Eiern gerührt und in einer bestrichenen und bestreuten Form oder in einer Serviette 1 Stunde lang gesotten. Das Wasser darf aber nicht bis an den Deckel der Form gehen. Auf den Tisch wird eine Buttersauce mit Morcheln dazu gegeben.

Süßes Weckengemüse.

8 Loth Mandeln werden geschält und zart gestoßen, mit süßem Rahm, Zucker nach Gutdünken und $1^1/_2$ Eßlöffel voll Orangeblüthwasser angerührt. Dann schneidet man 2 Wecken in Schnitten, daß diese aber auf einander passen, streicht zwischen jede Schnitte von der Masse, bindet die Wecken zusammen, backt sie im Schmalz und richtet sie mit einer beliebigen süßen Sauce an.

Auflauf von Prießlen.

Von 4 Wecken wird die Rinde abgeschält und sie in süße Milch eingeweicht. Hierauf rührt man ½ Pfd. Butter leicht, schlägt nach und nach das Gelbe von 6 Eiern daran, dann die wohl ausgedrückten Wecken, 2 übersottene, klein geschnittene Prießlein, auch Krebsschwänzchen (so man hat), Schnittlauch, Salz, Muskatnuß daran und endlich den Schnee der 6 Eier darunter. Man kann die Masse in ein großes bestrichenes und bestreutes Cafferoll oder in kleine Mödel füllen. Eine Buttersauce mit Morcheln, kleine Stückchen von Prießlen und Krebsschwänzchen gehört dazu.

Chaud'eau-Pudding.

2 Löffel fein Mehl werden mit 12 Eigelb auf heißer Asche stark gerührt und dann gestrudelt, jedoch darf es nicht kochen. Zwei Zitronen werden mit 8 Loth Zucker abgerieben und zugleich mit dem Schaum von 8—9 Eiern daran gethan, eine Form mit Butter bestrichen und im Wasser gesotten. Dazu wird gegeben eine

Chaud'eau-Sauce.

Zu dieser nimmt man 8 Eigelb und füllt die größere Hälfte einer Eierschale 16mal mit weißem Wein, von einer Zitrone das am Zucker Abgeriebene und den Saft; dieß Alles klopft man recht stark durch einander, thut Zucker dazu, bis es süß genug ist, setzt es dann auf Kohlen und fangt gleich an es stark zu spriegeln. Wenn es einige Male aufgestiegen, ist die Sauce fertig.

Plumbpudding.

Völlig 6 Loth Ochsenmark läßt man bei der Wärme vergehen und gießt es durch ein Haarsieb. Dann nimmt man 6 Loth fein gesiebten Zucker, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 6 Loth Rosinen, 6 Loth Zibeben, 6 Loth Pomeranzenschale, 6 Loth Zitronat, 6 Loth Mutschelmehl, das Abgeriebene von 1 Zitrone, Zimmt und Nelken nach Gutdünken, rührt das Gelbe von 9 Eiern mit dem Ochsenmark und Mutschelmehl recht leicht, mengt dann das Uebrige und zuletzt den Schnee der Eier auch darunter, bestreicht einen Puddingmodel mit Butter, bestreut ihn mit Mutschelmehl, füllt die Masse ein und läßt sie 5 Stunden lang im Wasser kochen. Auf den Tisch kann man eine Chaud'eau-, Vanille-, Zitronen- oder dergl. Sauce dazu geben.

Eine andere Art.

1 Pfd. Zibeben, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Mehl, 2 Loth Zucker, 1 Loth candirte Orangen- und Zitronenschale, ¼ Pfd. gemischtes Gewürz, ¼ Pfd. geriebenes Brod, 4 Eier, 1 Schoppen Milch, ½ Pfd. Fett, sehr klein gearbeitet und gemischt, in ein Tuch gebunden und 5 Stunden gesotten, wenn länger noch besser.

Schweizerspeise.

12 Eier, 1 Trinkglas süße und 2 Löffel voll saure Milch nebst dem Saft einer halben Zitrone wird stark mit einander verrührt und über dem Feuer in 1/2 Maas siedende Milch gegossen. Wenn Alles zusammen geronnen ist, läßt man in einem Seiher die Milch ablaufen, nimmt das Geronnene in eine Schüssel, thut etwas fein Mehl und ein wenig Mutschelmehl, das am Zucker Abgeriebene einer Zitrone, 4 Loth gestoßene Mandeln und so viel Zucker daran, bis es gehörig süß ist, rührt das Alles mit 4 gelben und 4 ganzen Eiern wohl unter einander, mischt zuletzt den Schnee von den vier Eiweiß darunter und zieht es in einem stark bestrichenen und bestreuten Casseroll auf. Unten auf dem Boden kann man das Casseroll zur Verzierung mit Pomeranzenschalen belegen. Zu dieser Speise wird eine Zitronensauce gemacht; wer will, kann sie auch als Pudding in einer bestrichenen Serviette sieden.

Nuß-Pudding.

1/4 Pfd. Butter wird leicht gerührt, 1/4 Pfd. Mandeln abgezogen, fein gestoßen und einige Zeit mit der Butter gerührt, dann kommen nach und nach 5 Eigelb dazu. Von zwei Blechwecken reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie fest aus und mengt sie nebst 1/4 Pfd. Zucker auch unter die Masse. Hernach werden 6 Stück eingemachte Nüsse in halbe Rädchen zerschnitten und ebenfalls darunter gethan. Das Weiße der 5 Eier wird zum steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Zuletzt wird ein Täfelchen feiner Chocolade gerieben und unter die Masse gethan. Die Form wird recht dick mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut und eine starke Stunde im Wasser gesotten. Dieser Pudding ist vortrefflich und dazu kann man eine Früchten- oder Weinsauce geben.

Auflauf und Puddinge werden mit Eier, wo es nöthig ist, dagegen Omelettes mit Milch verdünnt.

Puddinge werden nicht mehr mit dem zum Model gehörigen Deckel zugedeckt, sondern der gefüllte Model wird in das mit Wasser gefüllte Gefäß eingesetzt und mit einer auf dieses Gefäß genau passenden hohen Schüssel zugedeckt.

Rheinischer Bund.

Man macht 1/2 Maaß Wein siedend, indessen rührt man in einer Schüssel 2 Löffel voll Stärkmehl mit ein wenig von diesem noch kalten Wein nebst 10 Eidottern, dem am Zucker Abgeriebenen und dem Saft einer Zitrone und gestoßenem Zucker nach Belieben an, zuletzt auch den heißen Wein dazu. Dieses wird auf das Feuer unter beständigem Umrühren so lange gesetzt, bis es anfängt dicklicht zu werden, dann kommt es auf eine tiefe Platte, auf welcher es auch aufgetragen wird. Bis es eine Haut gezogen hat, werden die 10 Eierklar zum steifen

Schnee geschlagen, schnell eine Hand voll Zucker darunter gemischt und der Schnee bergartig auf das Crême aufgethürmt, dann derselbe nochmals reichlich mit untereinander gemischten gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, die Platte auf einen Hafen mit heißem Wasser gestellt und obenauf ein Zugdeckel mit schwachen Kohlen gesetzt. Zwischen dem Deckel und der Platte muß aber ein handbreiter Ring sein, so läßt man die Speise, die vortrefflich schmeckt, schön gelb werden. Sie kann auch kalt gegeben werden.

Quittenklöße.

Von weich gesottenen Quitten wird das durchgetriebene Mark wohl gerührt, Zucker, Rosinen und geriebenes Brod dazu gethan und mit Eiern angerührt, dann runde Klöße davon in heißes Schmalz eingelegt, schön gelb gebacken und eine beliebige süße Sauce dazu gemacht.

Eselsauflauf.

2 Kochlöffel voll Mehl werden mit 1 Schoppen saurem Rahm dick gerührt, dann werden 10 Eigelb stark an die Masse gerührt, 8 Loth gesiebter Zucker und die fein gewiegte Schale einer Zitrone dazu gethan, endlich 1 Schoppen süßer Rahm und zuletzt das Weiße von den Eiern zum Schnee geschlagen, ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und aufgezogen. Es kann mit und ohne Sauce gegeben werden.

Vanille-Auflauf.

Es wird von einem Schoppen süßen Rahm und 4 Loth feinem Mehl nebst einem Stückchen Vanille ein Brei gekocht. Diesen läßt man erkalten, rührt aber öfters darin, damit er keine Haut zieht, dann rührt man nach und nach 8 Eigelb hinein und Zucker, bis es süß genug ist, dann den Schnee von den 8 Eiern daran und zieht es auf.

Mehlspeise mit Vanille.

Man rührt 4 ganze und 6 gelbe Eier mit $^1/_3$ Pfd. Zucker wie ein Bisquit, wenn die Masse dick ist, mischt man löffelvollweise 1 Pfd. feines Mehl darunter, füllt es in einen Bisquitmodel*) und backt es. Ist es fertig, so siedet man recht guten süßen Rahm mit Vanille ab, sticht mit dem Messer oben in die Bisquit mehrere Löcher und gießt von dem kochenden Rahm so viel und so lang in die Löcher, bis die Bisquit nichts mehr annehmen will. Dann läßt man sie eine Weile stehen, wiederholt aber dies Verfahren, bis die Bisquit ganz voll getränkt ist, worauf denn der Model umgestürzt wird. Als Gemüse

*) Es ist besser, ein hohes Potageblech als einen Schneckenmodel zu nehmen; es wird vollständiger durchfeuchtet.

kann man noch besonders eine Vanillesauce dazu geben, aber ohne Sauce ist die Speise auch zum Nachtisch zu empfehlen.

Griesknopf.

Von ½ Maas Milch wird ein Griesbrei nicht allzu dick gekocht, acht Loth Butter leicht gerührt, 6 Eigelb mit dem Brei hineingerührt, Salz, Muskatnuß und zuletzt der Schaum der Eier unter die Masse gemischt, in einer Kapsel gesotten und eine Buttersauce dazu gegeben.

Sehr guter Apfelauflauf.

10 Aepfel von mittlerer Größe werden geschält und in einem Stück Butter gedämpft, nebst so viel altem Wein, daß die Aepfel nicht anhangen, und Zucker nach Gutdünken. Hierauf wird ½ Pfd. geschälte und gestoßene Mandeln mit 8 Loth Zucker und 3 ganzen und 3 gelben Eiern ½ Stunde gerührt, Zitronenschale, Pomeranzenschale, Zitronat, Alles nach Gutdünken, zuletzt der Schnee der Eierweiß und endlich die Aepfel unter das Gerührte gethan und aufgezogen.

Auflauf von Erdbeeren.

Für 4 Personen treibt man ½ Maas wohl zeitiger Erdbeeren durch ein Haarsieb, mengt dann 4 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln unter das Durchgetriebene, rührt 4 Loth frische Butter leicht, schlägt das Gelbe von 3 Eiern darein, reibt eine Zitrone am Zucker ab und schabt von diesem so viel weg, daß es Süße genug bekommt. Dieß wird nebst dem Durchgetriebenen unter die Butter gemischt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl dazu genommen, das Weiße von 4 Eiern zu Schaum geschlagen und langsam an die Masse gerührt, der Saft der abgeriebenen Zitrone daran gedrückt und wenn es nicht süß genug ist, noch mit Zucker nachgeholfen, dann in einem Zugblech oder noch besser auf einer Porzellanplatte, auf der ein blecherner Ring steht, eingefüllt und aufgezogen. Zu Tisch wird der Auflauf mit Zucker überstreut und mit frischen Erdbeeren garnirt.

Auflauf von Johannisbeeren.

1 Schoppen reife Beeren setzt man mit 4 Loth Zucker über das Feuer und läßt sie nur so lange als weiche Eier kochen, nimmt sie dann heraus mit einem Schaumlöffel und läßt sie erkalten; den zurückgebliebenen Saft kocht man noch kurz ein, stößt 8 Loth geschälte Mandeln mit dem Saft fein, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln mit einer starken Hand voll Zucker, dann den Schaum nach und nach darein und endlich auch die Johannisbeeren. Der Model oder die Platte, auf der es aufgezogen wird, muß mit Butter bestrichen und mit Mutschelmehl bestreut sein und der Auflauf langsam aufgezogen werden. Im Nothfall kann man auch statt den Mandeln Semmelmehl nehmen, der Auflauf wird dennoch gut.

Häringsauflauf.

1/2 Pfd. Butter wird leicht gerührt, dann kommt nach und nach 8 Eigelb und 24 Loth geriebene Kartoffeln dazu. Eine in Butter verdämpfte, geschnittene Zwiebel und 2 zu Würfeln geschnittene Häringe werden mit einem starken 1/2 Schoppen saurem Rahm angemacht und nebst Muskatnuß unter die Masse gemischt, zuletzt der Schaum von 4 Eiern, dann ein Aufzugblech stark mit Butter bestrichen und mit Kartoffelrädchen belegt (wer will, kann auch einen Theil der Häringswürfel auf den Boden des Blechs streuen), sodann die Masse eingefüllt und aufgezogen oder in den Ofen gestellt.

Braunbrodpudding.

Unter 1/2 Pfd. altes geriebenes Braunbrod wird 1/2 Pfd. gehackte Nierenfette oder 12 Loth leicht gerührte Butter und 1/2 Pfd. kleine Rosinen, Zucker und Muskatnuß gemischt. Dieses wird mit 6 Eiern, 1 Löffel voll Arac oder im Nothfall Kirschengeist und 2 Löffel voll süßem Rahm unter einander gerührt und 3—4 Stunden lang gekocht.

Einige Saucen.

Arrowrotmehl- (Pfeilwurzel-) Sauce.

1/2 Loth Arrowrotmehl wird mit 1 Schoppen gutem Wein kalt angerührt, dann auf Kohlen gesetzt, mit Candiszucker, Zitronenschale und ein wenig ganzem Zimmt unter beständigem Umrühren gekocht, bis die Sauce klar ist. Sie kann zu jedem Pudding gegeben werden, zu dem überhaupt eine Weinsauce paßt.

Mit Arrowrotmehl kann man überhaupt jede süße Sauce, auch Chokolade verdicken. Man rührt etwas Arrowrotmehl mit kaltem Wasser glatt an, mischt der kochenden Sauce oder der Chokolade bei und läßt es unter beständigem Umrühren ein wenig anziehen, es gibt durchaus keinen unangenehmen Beigeschmack.

Gebrannter Zucker mit etwas Wasser abgelöscht färbt die Sauce sehr schön braun, und kann in jedem Arzneifölbchen gut verpfropft lange aufbewahrt werden. Auch dem Caffee gibt es eine schöne Farbe.

Punschsauce.

2 Schoppen süßer Rahm wird siedend gemacht, 12 Loth Zucker an einer Zitrone abgerieben und dazu gethan. In einem Hafen werden 6 Eigelb stark verrührt, der Rahm unter beständigem Kochen daran gegossen, 1 Schoppen Arac darunter gemischt und unter immerwährendem Sprengeln mit dem Chokolade-Quirl noch einige Minuten auf Kohlen anziehen gelassen. Vor dem Anrichten wird der Saft einer Zitrone daran gedrückt.

Zitronensauce.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem etwa nußgroßen Stückchen Butter, dem am Zucker Abgeriebenen einer Zitrone und 6—7 Eigelb in einer messingenen Pfanne ganz glatt verknetet und verrührt, dann werden 5 Schoppen guter Wein und ½ Schoppen Wasser und so viel Zucker beigemischt, bis es recht süß ist. Ist das Alles zusammen recht glatt verrührt, so stellt man die Pfanne erst über das Feuer und läßt die Sauce, während man sie beständig umrührt, die gehörige Dicke erhalten.

Eine gute gesalzene Sauce zum Braten zu geben.

8 gewaschene und ausgegräthete Sardellen, Chalottenzwiebeln und 1 Stückchen Kalbfleisch wird ganz klein durcheinander gehackt, dann in 4 Loth Butter ein wenig Mehl gelb geröstet, das Gehackte auch mit anziehen gelassen und mit Fleischbrühe verdünnt und so viel Zitronensaft dazu gemischt, daß die Sauce einen angenehm säuerlichen Geschmack bekommt.

Einige Saucen und sonstige Beilagen zum Ochsenfleisch.

Kartoffelsauce.

Thue etwas Butter in ein Kächelchen und röschte ein wenig Mehl, dann verdämpfe zart geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch und endlich das Geriebene von einigen Kartoffeln, lösche es mit Essig ab, gieße gute Fleischbrühe nach und laß es noch eine Weile kochen.

Petersiliensauce.

Verdämpfe in einem Stückchen Butter ½ Löffel voll Mehl, dann geschnittene Zwiebel und Petersilie, und lösche es mit Fleischbrühe ab, dann gib 1 Löffel voll französischen Senf dazu und laß es aufkochen; beim Anrichten verklopfe ein Eigelb daran.

Senfsauce.

4 hart gesottene Eier werden mit Petersilie und Zwiebel fein gewiegt und gestoßen, mit französischem Senf vermengt und mit Essig durchgetrieben.

Gurkensauce.

In gelb geröstetem Mehl dämpft man eingeschnittene Gurken, Zitronenschaale, Lorbeerblatt, klein geschnittene Zwiebeln weich, löscht

dies mit Fleischbrühe ab, gibt etwas Essig und Gewürz dazu und treibt es kurz vor dem Anrichten durch.

Weinsauce.

Es wird ein wenig Mehl in 1 Stück Butter mit etwas Zucker schön hellbraun geröstet, mit feinen Zwiebeln vollends braun gemacht, dann mit ½ Glas gutem Wein (am liebsten Madeira) und Fleischbrühe abgelöscht, mit Muskatnuß, ein klein wenig Pfeffer, Zitronenschale und Lorbeerblatt gekocht, endlich durchgetrieben und Zitronensaft darein gedrückt.

Speksauce.

Ziemlich viel in Würfel geschnittenen Speck setzt man mit einem kleinen Stück Butter über Kohlen, läßt geschnittene Zwiebel darin verdämpfen, bis sie weich sind, dann streut man Mehl darauf und läßt dieß zusammen schmoren, bis das Mehl sich bräunt. Damit es nicht anbrennt, muß es zuweilen umgerührt werden; dann wirft man das Mark einer halben Zitrone darein, läßt dieß auch noch anziehen, löscht es mit Fleischbrühe ab und gibt, ist die Sauce nicht säuerlich genug, noch ein wenig Zitronensaft und Gewürz dazu.

Spanische Sauce.

2 ausgegräthete Sardellen und 1 Chalottenzwiebelchen, beides fein gewiegt, 1 Stückchen Butter und etwas gutes Baumöl läßt man zusammen braun dämpfen, dann gießt man etwas Fleischbrühe dazu, läßt es stark kochen, treibt es dann durch und mischt etwas Wein und Zitronensaft daran. Man kann, um die Sauce dicker zu machen, auch ein wenig Mehl daran brennen.

Kalte Sauce.

Hart gesottene Eier, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Zitronenschalen, Kapern und Sardellen oder Häring werden sehr klein gehackt, dann in einem Schüsselchen mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer vermischt, endlich kommt noch daran: Senf, gutes Oel und Weinessig.

Schnittlauchsauce.

Das Gelbe von 2 hart gesottenen Eiern wird nebst 2 Löffel französischem Senf und etwas Oel so lange verrührt, bis es ein ganz glatter Brei ist. Hierauf wird derselbe durch etwas Essig, und wenn es nöthig ist, auch noch mit Oel verdünnt. Sodann wiegt man eine starke Hand voll Schnittlauch und mischt diesen darunter.

Diese Saucen können alle auch zu kalten Braten und dergl. gegeben werden.

Süße Gurken zum Ochsenfleisch.

10 mittelgroße schöne grüne Gurken werden ungeschält in 4 Schnitze

zertheilt und von den Kernen gereinigt. Dann setzt man 3 Schoppen guten Weinessig über das Feuer, legt, wenn er siedet, die Gurken darein und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Dann legt man sie auf eine Platte zum Abtrocknen und spickt sie auf der weichen Seite mit kleinen Stückchen Zimmt und Nelken. Den andern Tag läutert man in wieder 3 Schoppen Essig 1 Pfd. und 8 Loth Zucker, läßt die Gurken ein wenig darin kochen und stellt sie dann zurück. Die Sauce wird später dicklicht und sulzig.

Meerrettig mit Orange.

Zu einer nicht allzu großen Stange Meerrettig rechnet man 4 Loth Zucker. Ist der Meerrettig gerieben, so wird er mit dem am Zucker Abgeriebenen einer Orange und gutem weißen Weinessig angemacht; nur so viel Essig daran als der Meerrettig verschluckt.

Meerrettig mit Carotten.

1/3 feine Carotten, 2/3 Meerrettig gerieben mit Zucker, fein gewiegt mit ganz wenig Essig angerührt und etwas Kapern daran.

Senf mit Most.

2 Maas ganz süßen Weinmost läßt man zur Hälfte einsieden, dann rührt man 8 Loth braunes und 8 Loth gelbes Senfmehl ganz glatt damit an und rührt es überhaupt so lange, bis der Most erkaltet und der Teig ganz geglättet ist, dann wird es in Töpfe oder Flaschen gefüllt.

Senf mit Essig.

Man macht 1/4 Schoppen Essig und 1/4 Schoppen Wein mit 1/2 Pfd. Zucker siedend. Wenn dieses abgekühlt, aber noch warm ist, wird 8 Loth gelbes und 8 Loth braunes Senfmehl in eine Schüssel genommen und mit dem Gesottenen angerührt. Ist der Senf wie ein dünner Spatzenteig, so muß er noch eine starke halbe Stunde gerührt werden. Hierauf wird immer wieder ein wenig von dem Essig daran gerührt, bis Alles zu Ende ist. Das Rühren macht ihn haltbar.

Französischer Senf.

4 Loth gelbes und 4 Loth braunes, ganz feines, doppelt abgeriebenes französisches Senfmehl wird mit 2 kleinen Trinkgläsern voll siedendem Esdragonessig 1 1/2 Stunden lang gerührt. Der Essig wird jedoch nicht auf einmal, sondern ganz nach und nach, wie es die Dicke des Teiges erfordert, daran gegossen. Hierauf wird 8 Loth Sardellen ganz fein gewiegt, daß es wie ein Brei wird, ebenso etwas Chalottenzwiebel und der vierte Theil einer Zitronenschale. Dieß Alles nebst etwas Salz und 2—3 Löffel voll feines Provenceröl wird unter den Teig gerührt und dann derselbe in die Senftöpfe eingefüllt. In Er-

manglung des Estragoneſſigs kann man guten Weineſſig mit etwas Estragonkraut, Zwiebel, ein wenig ganzen Zimmt und einige Nelken eine Zeit lang ſieden laſſen, durchſeihen und ſiedend das Senfmehl damit anrühren.

Andere Art.

Dazu braucht man ½ Pfd. feines franzöſiſches und ½ Pfd. feines graues Senfmehl, eine Hand voll Salz, 8 Loth Sardellen, 4 Loth Knoblauch, 1 Schoppen Weineſſig, 1 Schoppen Estragoneſſig und 2 Schoppen Waſſer. Die Sardellen werden gewaſchen, klein gehackt, mit 1 Schoppen Waſſer weich geſotten, durch einen Seiher getrieben, das Zurückgebliebene durch ein Tuch gepreßt, der Knoblauch wird klein geſchnitten, mit 1 Schoppen Waſſer und auch durchgepreßt. Mit dieſem Durchgetriebenen wird das Mehl und Salz angerührt. Wenn es ¼ Stunde gerührt worden iſt, werden die 2 Schoppen Eſſig daran gegoſſen und nach dem Erkalten noch 2 Eßlöffel voll gutes Oel beigemiſcht, dann eingefüllt und feſt zugebunden. Dieſer Senf wird je älter deſto beſſer.

Vorschriften

zur

Zubereitung verschiedenen Fleischwerks,

auch als Nachtspeisen zu gebrauchen.

Kalbsbraten.

Zu 3 Pfd. Kalbfleisch von der Schale wird 2 Stunden vor der Essenszeit 8 Loth Butter heiß gemacht. Zuvor werden aus dem Fleisch die größten Beine ausgeschnitten, dasselbe abgeschaben (ist besser als waschen), geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und nebst 1 Zwiebel, die man nicht schält, weil Zwiebelschale eine schöne Farbe macht, sondern nur ein Kreuz hinein schneidet, in die Butter gelegt, zuerst auf die hautige Seite, und dann das Geschirr wohl zugedeckt. Nach einiger Zeit wendet man den Braten um, und wenn er auf beiden Seiten schön gelb ist, gießt man etwas Wasser hinzu. Noch besser ist es, wenn man ein wenig Mehl darauf streut und, wenn auch dieß gelb ist, Wasser oder Fleischbrühe zugießt. Zuletzt kann man einen sauren Rahm daran thun, doch muß dieß nicht sein; gleich beim Zusetzen ein wenig Petersilie dazu gethan, macht den Kalbsbraten schmackhaft. Noch besser ist, wenn man etwas Zitronenschale und einige Stückchen Speck dazu nimmt. Während dem Braten muß man sehr aufmerksam sein, daß das Fleisch nicht anhängt und keine harte Kruste bekommt.

Fleischschnitten.

Von rohem Kalbfleisch, entweder von der Schale oder dem Schlegel, werden Scheiben geschnitten, und diese mit Salz und Nelken eingerieben und in Butter, in welche auch etwas Zitronenschale kommt, halb weich gedämpft. Dann wird die Butter abgegossen, und statt dieser thut man guten sauren Rahm an das Fleisch und läßt es in solchem vollends sauer werden. Es muß schön gelb werden und eine kurze Sauce haben.

Wiener Schnitzel.

Man schneidet oben am Kalbsschlegel 1/3 Zoll dicke Schichten ab, klopft sie wohl und hackt in dieselben mit einem Messer Schnitte hinein, bestreut sie dann mit Brod, Salz und Pfeffer, röstet sie im Butter und träufelt Zitronensaft darauf.

Gespickte Kalbsschale.

Die Schale wird mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben, die obere Seite schön reihenweise gespickt und wie obige Schale gebraten und mit Mehl bestreut; ist dieses aber gelb, so kommt Wein, ein Lorbeerlaub, Zitronenschale und Mark hinein, dann wird sie vollends langsam ausgebraten und zuletzt ein saurer Rahm an die Sauce gerührt. Ist die Schale vorher 24 Stunden eingebeizt worden, so ist es desto besser.

Gespickte Kalbsschale mit Sardellen.

Eine Kalbsschale wird geklopft und gehäutelt. Dann werden einige gereinigte Sardellen, Zitronenmark, Zitronenschale und Speck zu kleinen Stückchen zerschnitten, in die Schale auf der untern Seite Schnitte gemacht und das Geschnittene darein gesteckt, auch die Schale mit Salz und Nelken eingerieben und ½ Tag liegen gelassen, dann in einer Beize von Essig, Zwiebel, Lorbeer, Thymian, Gelberüben, Wurzelwerk u. s. w. 3—7 Tage gelegt. Vor dem Braten wird die Schale abgetrocknet und in heißer Butter unzugedeckt schön gelb gebraten. Hierauf kommt 1 Schoppen Wein und etwas von der Beize daran, und so läßt man es langsam fortkochen. Endlich weicht man einen neugebackenen Wecken in süße Milch, stellt ihn zur Wärme und wenn er ganz durchweicht ist, drückt man ihn fest aus, mischt ihn in einer Schüssel unter einige fein gewiegte Sardellen und Chalottenzwiebeln, verrührt dieß so stark mit einander, bis es ganz fein ist, nimmt hierauf die Schale auf eine Platte, läßt die Sauce durch den Schaumlöffel laufen, rührt damit ganz langsam den Wecken an, bis nach und nach Alles daran ist, dann bringt man Alles zusammen wieder in die Kachel und läßt es noch ein wenig mit einander kochen.

Geklopftes Kalbfleisch.

Von einer Kalbsschale schneidet man 2 fingerbreite dünne Scheiben, häutelt sie sauber und klopft sie wohl, dann reibt man ½ Milchbrod, schneidet die Schale von ½ Zitrone fein und vermengt dieß mit Salz und Gewürz, belegt dann eine Zinnplatte mit dünnen Butterscheiben, streut von dem geriebenen Milchbrod die Hälfte darauf, legt das Fleisch in Ordnung darüber, streut die andere Hälfte nebst Zitrone u. s. w. über das Fleisch, drückt den Saft von ½ Zitrone darauf, thut 1 Löffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, stellt es auf Kohlen und läßt es weich kochen.

Gepreßtes Kalbfleisch.

Von einer Kalbsschale werden dünne, aber breite Stücke geschnitten, stark geklopft und mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Von Speck werden dünne Scheiben geschnitten, auch hie und da durch das Fleisch ein Stück Speck gesteckt. Auf ein langes Stück Fleisch wird

von dem Speck gelegt, dann wieder Fleisch, und so fort, bis es auf ist; dann wird es aufgerollt und fest mit Bindfaden zugebunden. Hierauf wird in eine Kachel zu dem Fleisch ½ Maas Wein, 1 Schoppen Essig und das Uebrige Wasser gethan, ferner Wachholderbeeren, ganzer Pfeffer, Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, ein Salbeiblatt, Basilikum, allerlei Grünes, 2 paar Kalbsfüße, auch Salz und Nelken. So muß es 2—3 Stunden kochen, dann nimmt man das Fleisch heraus, legt es zwischen 2 Holzteller und beschwert es mit 1 paar Bügelstählen; die Sulz wird indessen noch länger gekocht, endlich das Helle davon abgegossen und in die Kühle gestellt. Nachdem das Fleisch über Nacht unter der Presse gelegen, schneidet man schöne Stücke davon, legt sie auf der Platte herum, sticht von der Sulz mit dem Löffel aus und legt sie dazwischen oder außen am Fleisch herum.

Polnischer Bock.

Aus einer Kalbsschale werden alle Knochen herausgenommen, dieselbe gehäutelt und wohl geklopft und mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Von einem Häring werden längliche Stücke, sowie auch eine Zwiebel in feine Scheiben geschnitten. Auf beiden Seiten werden in das Fleisch längliche Schnitte gemacht und Obiges hineingelegt, so wie auch von einer Zitrone das Mark. Alsdann wird das Fleisch fest zusammengerollt und in 1—2 Kalbsnetze eingenäht. Will man sich diese Mühe ersparen, so wird das Fleisch nicht gehäutelt, nur auf der innern Seite belegt, gewickelt und mit Bindfaden gut umbunden. In beiden Fällen wird es in Butter wie eine Kalbsschale schön gelb und saftig gebraten. Auf dem Tisch gibt man Zitrone dazu.

Man kann diesen polnischen Bock auch von Schweinefleisch machen.

Fleischvögel.

Es werden von einer Kalbsschale Stückchen geschnitten, eingesalzen, aber mit Vorsicht und nicht zu viel, mit Speck zugespickt und auch innen hinein ein Stückchen Speck gelegt. Nun werden die Fleischvögel in verlassene Butter gelegt und wohl zugedeckt und weich gedämpft. Nach und nach werden sie gelb; sie müssen aber immer zugedeckt bleiben. Vor dem Anrichten wird etwas saurer Rahm dazu gethan.

Auf andere Art.

Statt mit Speck zugespickt, kann man die Fleischvögel auch zubinden, natürlich wird aber der Bindfaden vor dem Auftragen entfernt. In der Kachel verdämpft man zerhackte Zwiebel und Petersilien in Butter, dann legt man die Vögel hinein und läßt in der wohl zugedeckten Kachel alle zusammen verdämpfen; wenn es halb fertig ist, bestreut man es ein wenig mit Mutschelmehl, löscht es mit Fleischbrühe ab,

mischt auch ein wenig Wein und etwas Zitronenschale darunter. Die Fleischvögel müssen eine kurze Sauce bekommen.

Gefüllter Nierenbraten.

Man läßt einen Nierenbraten von 5—6 Pfd. so schneiden, daß er am dünnen Theil so breit ist wie am dicken, löst alle Knochen und Knorpel aus, klopft ihn stark, bestreut ihn auf beiden Seiten mit Salz. Dann dämpft man in etwas Butter fein gehackte Chalottenzwiebel und Petersilie, rührt das Gebrät von zwei Bratwürsten, ein halbes in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod, etwas Gewürz und 2—3 Eier dazu. Von dem ausgeschnittenen Nieren löst man das Fett ab und mischt dies auch unter die Fülle. Dann streicht man die Fülle auf den Braten, schneidet das Nieren in Scheiben, belegt die Fülle damit, rollt den Braten zusammen, näht ihn zu und umbindet ihn mit Bindfaden. Beim Braten werden die ausgelösten Knochen und Knorpeln dazu gethan nebst Zwiebel und gelbe Rüben. Dieser Braten kann auch kalt gegeben werden.

Gerollter Kalbsschlegel.

Ein Kalbsschlegel wird ausgebeint, tüchtig geklopft und der ganzen Länge nach in zwei gleich breite Streifen geschnitten und mit feinem Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Sodann wird einer dieser Streifen mit Messerrücken dickem Speck belegt (zu einem 12pfündigen Schlegel etwa 3/4 Pfd. Speck), der andere Streifen darauf gethan, so fest als nur möglich zusammengerollt und mit starkem Bindfaden gebunden. Hierauf wird das gerollte Fleisch mit halb Wein, halb Essig, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz, ganzen Nelken und Pfeffer, auch Zitronenschale in einem irdenen Cafferol zum Feuer gesetzt und ungefähr 2 Stunden gekocht, bis es sich oben völlig weich sticht, alsdann herausgenommen, zwischen 2 Brettchen gelegt und gepreßt, bis es erkaltet ist und in schöne Scheiben geschnitten auf die Platte gelegt werden kann. Die dazu gehörige Sauce wird auf folgende Art gemacht:

Sauce zu dem gerollten Kalbsschlegel.

Man nimmt von 4—5 Häringen die Milchen, rührt diese mit 4 hart gesottenen Eigelb, welch' letztere man zuvor fein gehackt hat, recht glatt. Ist das geschehen, mengt man nach Gutdünken Essig, feines Oel und Pfeffer darunter und setzt diese dicke Sauce in die Mitte der Platte, auf welche man vorher das Fleisch gelegt. Ferner wird die Schüssel mit den übrigen Häringen verziert, welche in Streifen zerschnitten im Kreise herum gelegt werden, außerdem garnirt man das Ganze noch mit Kapern, die den Wohlgeschmack der Speise sehr erhöhen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust, ungefähr 4 Pfd. schwer, wird gewaschen, durch-

gebrochen und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Speck, Zwiebeln und Petersilie werden in Butter verdämpft. Wenn dieß weich ist, schlägt man 2—3 Eier darein und backt sie, rührt dieß Alles mit 3 Eiern an einen eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken nebst Salz und Muskatnuß, und füllt die Brust damit. Mit Faden zugenäht, wird sie um 6 Uhr Abends mit 8 Loth heiß gemachter Butter auf Kohlen gesetzt und gebraten; auch ist es gut, wenn man oben darauf einen Deckel mit Kohlen thut. Während des Bratens muß man sie öfters mit der Butter, in welcher sie liegt, beträufeln, bis sie auf beiden Seiten schön gelb ist, auch zuweilen ein wenig Wasser und Fleischbrühe zugießen, daß sie recht saftig bleibt.

Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ganz ausgebeint, alle Knorpeln herausgeschnitten und in's Wasser gelegt, daß sie schön weiß bleibt. Sodann wird ein Stückchen Speck, ein Stückchen Kalbfleisch, eben so viel Schweinefleisch klein gehackt, ein eingeweichter, fest ausgedrückter Wecken wird nebst klein geschnittener Zwiebel und Petersilie in Butter verdämpft, dieß Alles mit einigen Eiern, Salz, Muskatnuß und Pfeffer unter einander gerührt; mit diesem wird die Brust überstrichen und der Länge nach so aufgewickelt, daß es die Form einer großen Wurst bekommt, mit dem dicken Theil der Brust muß aufzuwickeln angefangen werden. Alsdann wird die Brust oben und unten zugenäht, mit feinem Bindfaden umwickelt, so daß er immer 2 Finger breit von einander bleibt. Dann setzt man diese Roulade mit gutem Wein, etwas Wasser und ein wenig Essig, ganzem Gewürz, aller Art Wurzeln, Zwiebel, Basilikum, Lorbeerblatt, Zitronenrädchen und einem Kalbsfuß über's Feuer und läßt es weich sieden. Nun wird sie herausgenommen, der Bindfaden weggethan, die Brust in eine Schüssel gelegt, die Sauce durch eine Serviette darüber gegossen und darin erkalten lassen. Auf diese Art kann sie mehrere Tage aufbewahrt werden. Zu Tisch kann man sie ganz oder in Räder zerschnitten mit kalter Senfsauce geben, oder kann man auch die Sulz, in der sie gesotten worden ist, klären und dazu auftischen.

Kalbskopf.

Ein zerspaltener Kopf wird im Salzwasser gesotten, bis er weich ist; dann werden um halb 7 Uhr 8 Loth Butter heiß gemacht, der Kopf mit Pfeffer und Salz eingerieben, in die Butter gelegt, mit feinen Brodbrosamen bestreut und auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

Kalbskopf à la tortue.

Man wässere den Kalbskopf in frischem Wasser einen halben Tag, damit sich das Blut herausziehe und er hübsch weiß werde. Dann

setze man ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, lasse ihn bis zum Kochen heiß werden, schäume ihn reinlich ab und setze ihn abermals in's kalte Wasser, um ihn abzukühlen und weiß zu erhalten. Ist er gehörig abgekühlt, schneide man ihn in beliebige Stücke und setze ihn mit Folgendem zu: man rühre ein wenig Mehl mit Wasser an und schütte so viel Bouillon dazu, um den Kopf darin kochen zu können, schneide einige Zwiebeln daran, Lorbeerblätter, Salz, Gewürznelken, ganzen Pfeffer, Zitronenschale und schütte 1 Schoppen Wein daran. Nach einem $1^1/_2$ stündigen Kochen muß die Sauce eine Dicke haben, daß sie sich zieht. Alsdann seiht man sie durch ein feines, reines Tuch; ist das geschehen, so füge man noch ein Glas Madeira hinzu.

Kalbsfleisch à la Salmen.

(Zwischenspeise statt Fisch oder Pasteten, auch Abends vortrefflich als Schüssel zum Thee oder Nachtessen).

4 Pfd. Kalbfleisch von der untern Schale werden mit Salpeter und hernach mit Salz eingerieben und in eine Kachel gelegt. Hiezu kommt, nachdem es einen Tag gelegen: 4 schöne Chalottenzwiebel, $^1/_2$ Zitrone, beides in Scheiben geschnitten, 1 Lorbeerblatt, Wachholder, Petersilien, Esdragon. Die Hälfte unter, die Hälfte über das Fleisch gelegt. Dann wird guter Weinessig, um die Essigsäure zu mildern auch etwas Wein darüber gegossen. So bleibt es 4—5 Tage, je nachdem es kalt oder warm ist, liegen, aber täglich umgewendet. Dann kocht man es mit allem Gewürz in halb Wasser, halb Essig langsam und nicht allzu weich. Entweder werden viele Knochen oder 1 Kalbsfuß mitgekocht, damit die Brühe kräftig wird und gerne sulzt. Ist das Fleisch fertig, so nimmt man's heraus und läßt die Brühe noch ein wenig allein kochen und gießt sie dann durch 1 Tuch über das Fleisch. Ist es völlig erkaltet, so wird eine Farce gemacht von 6 Loth Sardellen, Chalottenzwiebel, Petersilien, dieses fein gewiegt, mit etwas Essig und Oel verdünnt; das Fleisch in dünne Schnitten geschnitten, mit Kapern bestreut und die Schnitten mit der Farce bestrichen. Ist die Platte gefüllt, wird sie mit der Sulz garnirt. Sollte die Farce nicht ausreichen, so kann man mit hartgesottenem Eigelb, das mit Oel und etwas feinem französischem Senf verrieben wird, nachhelfen.

Gesulztes Kalbfleisch auf andere Art.

Eine große Kalbsschale wird sorgsam von den Knochen gelöst, in fingerlange Stückchen geschnitten und gehäutelt. Diese werden in einen irdenen Topf gelegt, in welchen man unten hinein 2 Kalbsfüße, Lorbeer, Pfeffer, Wachholder, Zwiebel, Zitronenmark, ganz wenig Zitronenschale und Salz thut. Darauf wird gelinder Weinessig und Wein gegossen so, daß die Brühe 2 Finger breit über dem Fleisch steht. Nun wird das Geschirr fest zugedeckt und in einen Kessel mit

kaltem Wasser über das Feuer gestellt. Von dem Augenblicke an, da das Wasser kocht, muß die ganze Geschichte 3 Stunden lang kochen, sulzt die Brühe noch nicht, so wird das Fleisch herausgenommen und diese noch allein gekocht. Dann werden Formen mit Wasser ausgespült, mit den Fleischstückchen, zwischen die Kapern gestreut werden, halb voll gelegt und mit der durch ein Tuch gegossenen Brühe aufgefüllt. Beim Stürzen wird die Form auf die Platte gestürzt und mit nassen heißen Tüchern umlegt, bis die Masse füllt. Dieses Verfahren ist sicherer, als in heißes Wasser tauchen, weil da leicht zu viel Sulz abschmilzt. Das Fleisch, auf diese Weise zubereitet, erinnert an Fische.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Wenn man 2 Pfd. Kalbsrippchen hat, so läßt man um halb 7 Uhr 4—5 Loth Butter in einer breiten Kachel zergehen, rührt einige Eßlöffel voll Mehl ein paar Mal darin um, legt dann die Rippchen nebst etwas Salz hinein, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, bis das Mehl gelblich wird; dann gießt man Fleischbrühe hinzu, thut ein wenig Pfeffer und Salz hinein und läßt sie bis 8 Uhr kochen. Man kann auch etwas Wein, ein Lorbeerblättchen und ein paar Zitronenrädchen dazu thun. Kocht man es aber für Kranke, so läßt man die Zitronen weg.

Prießlen werden ebenso eingemacht.

Kalbsrippchen mit Chalottenzwiebel.

Man richtet die Rippchen nach schon angegebener Weise zu und bratet sie schön hellgelb in Butter. Sind sie auf einer Seite gelb, so bestreut man sie mit ein wenig Mehl und fein gewiegten Chalottenzwiebeln. Ist das Mehl auch gelb, so thut man Wein, Fleischbrühe oder Wasser, jedoch nicht zu viel, Zitronenschale und ein Lorbeerblättchen hinzu, und läßt sie fortkochen; sie müssen eine kurze, aber schmackhafte Sauce bekommen.

Kalbsherz.

2 Kalbsherze werden rein gewaschen und die sogenannten Ohren herausgeschnitten, mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben und gespickt. Um halb 7 Uhr werden 5 Loth Butter heiß gemacht und die Herze darin gebraten, sind sie gelb, stark mit Mehl bestreut und, ist dieses auch gelb, Fleischbrühe mit ein wenig Essig, oder noch besser Zitronensaft daran gegossen; hierauf läßt man sie kochen. Man muß aber dafür sorgen, daß sie nicht anhängen und das Fett in der Sauce sich nicht abscheidet; dieß wird dadurch vermieden, daß man sie zuweilen umrührt.

Lunge und Leber.

Man nimmt 2 Pfd. zusammen und behandelt sie wie die Herze, nur daß man sie in Stücke schneidet und das Gewürz, womit jene

eingerieben werden, in die Brühe thut. Die Lunge wird vorher gesotten und die Leber gehäutelt.

Geröstete Kalbsleber.

Die Leber wird gehäutelt, zu fingerdicken Stücken geschnitten, in geriebenem Brod, Mehl und Salz umgedreht, daß sie ganz davon bedeckt wird, dann in frischer Butter schön gelb geröstet.

Gute Leber.

Die Leber wird gehäutelt, zu handbreiten Stücken zerschnitten, auf ein Blech gelegt und mit Pfeffer bestreut. Dann zerläßt man ein Stück Butter in der Flädlenspfanne, legt die Leber hinein, eine Hand voll fein gewiegte Zwiebel, etwas geriebenen Majoran und gestoßene Nelken dazu. Die Pfanne muß beständig geschüttelt werden. Ist die Leber auf einer Seite fertig, bestreut man sie mit etwas fein Salz, dreht sie um und macht sie vollends schnell gar. Wenn man mit dem Messer hineinsticht und sie ist nicht mehr blutig, so ist sie fertig. Sie wird dann auf eine Platte gelegt. Inzwischen läßt man in der Sauce ein klein wenig Mehl anziehen, verrührt es mit Fleischbrühe und ein wenig Essig, läßt es aufkochen und gießt es über die Leber.

Schlachtbraten.

Von dem Braten wird das äußere Bein und das vordere Fett abgehauen. Nachdem er gehäutelt ist, wird er über Nacht in Essig gelegt, am andern Tag mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben und gespickt. Dann macht man ein Stück Schmalz heiß, gießt es über den Braten und läßt ihn schön gelb darin braten. Hierauf nimmt man ihn heraus und läßt ihn in einer Kachel, worin ein Schoppen Wein, 1 Schoppen Wasser und ½ Schoppen Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Wachholderbeeren, Lorbeerlaub, das Mark einer ganzen und die Schale einer halben Zitrone ist, langsam sieden. Ehe er auf den Tisch kommt, wird an die Sauce ein saurer Rahm gerührt.

Boeuf à la Mode.

Man nimmt entweder vom Schlacht- oder Lendenbraten, oder auch vom Schwanzstück einige Pfund, klopft das Fleisch stark, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und gräbt halb fingerdicke und -lange Speckstücke darein; dann legt man in eine Kachel einige Stäbchen von Holz, daß das Fleisch nicht auf dem Boden aufliegt, legt es auf die Stäbchen, streut ein wenig Mehl darauf, legt eine mit Nelken gespickte Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln, Zitronenrädchen, aus denen aber die Kerne sorgfältig herausgethan werden müssen, dazu, über dieß Alles eine schwarze Brodrinde, dann einen Schoppen Wein, eben so viel Wasser und ein halbes Trinkglas voll Essig. Man rich-

tet sich hiebei natürlich nach der Größe des Bratens, aber immer in diesem Verhältniß. Ist Alles bei einander, so wird das Geschirr mit einem ganz passenden Deckel zugedeckt und der Braten mehrere Stunden lang auf schwachen Kohlen fortgekocht. Ist er weich, so wird er herausgenommen, die Sauce durch einen Seiher getrieben und über ihn gegossen.

Künstlerbraten.

Ein Stück Ochsenfleisch vom Hinterstück 6—7 Pfd. wird stark geklopft und mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Am andern Tag werden mit einem spitzigen Messer länglichte Schnitte in das Fleisch gemacht und in jeden Schnitt ein Stückchen Speck, ein Stückchen Zimmt und ein klein wenig Knoblauch so gesteckt, daß man nichts davon sieht. Dann werden in eine Kachel 8 Loth Butter, 1 Glas Wein und ½ Glas Essig gethan und oben auf das Fleisch wieder 8 Loth Butter. So stellt man es auf Kohlen, deckt es mit einem passenden Deckel fest zu und läßt es 3—4 Stunden kochen, wendet es in dieser Zeit aber auch einmal um. Beim Anrichten wird von dem Fett an der Sauce weggenommen.

Italienischer Braten.

Dazu wird ein großes Stück Ochsenfleisch vom hintern Stück genommen, alle Haut und Fett abgelöst und stark geklopft. Dann wird es, je nachdem es dick ist, 2-, 3-, 4mal durchschnitten, daß es eine sackähnliche Oeffnung bekommt, wie eine Kalbsbrust zum Füllen; natürlich darf es am Rand nicht durchgeschnitten werden. Nach Verhältniß des Fleisches wird die Fülle gemacht. Z. B. zu 2 Pfd. Fleisch hackt man stark 8 Loth geräucherten Speck ganz fein, ebenso das Mark von einer ganzen und die Schale von einer halben Zitrone nebst 4 großen Zwiebeln und ein wenig Knoblauch, dazu werden 3—4 gesottene Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten. Dieß Alles mit Salz, Pfeffer und Nelken recht stark unter einander geschafft. Die Kartoffeln thut man aber besser erst zuletzt hinein, daß sie nicht zerdrückt werden. Mit etwas Essig wird die Masse verdünnt; wäre sie noch zu dick, so kann man mit ein paar Eßlöffel voll Wein oder Fleischbrühe helfen, doch darf sie nicht zu dünn werden. Dann wird sie zwischen die Fleischblätter eingefüllt und der Braten oben zugenäht und mit Bindfaden umwickelt, damit er weniger aufspringt. Hierauf wird er mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben und in einer irdenen Kachel auf ganz schwachen Kohlen mit 1 Glas gutem Wein und ½ Glas Essig zugesetzt und fest zugedeckt. Er muß 8 Stunden lang fortkochen; am Ende wird er gelb.

Gehackter Braten.

1 Pfd. Schweinefleisch und 1 Pfd. Kalbfleisch werden ganz fein gehackt, dann 1½ Blechwecken in Wasser oder Milch eingeweicht, Zwie-

bel, Petersilien und Zitronenschale fein gewiegt und nebst dem ausgedrückten Wecken in einem Stückchen Butter gedämpft, 5 Loth Sardellen, im Nothfall ein Häring fein gewiegt, nebst dem Gedämpften unter die Fleischmasse gethan. Mit 3 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß schafft man alles gut untereinander. Hierauf nimmt man die Masse auf ein zuvor mit Wasser abgeschwenktes Brett und formt einen ovalen Braten und besteckt ihn gut mit Speck. Derselbe wird auf ein Stück Speck in eine Kachel gelegt, 1 Glas Wein und 2 Glas Fleischbrühe darüber gegossen, dann läßt man ihn wohl recht zugedeckt braten. Da er nicht umgekehrt werden darf, so muß man, wenn er halb fertig ist, einen Deckel mit Kohlen darauf thun, daß er auf der obern Seite auch schön gelb wird. Ist der Braten fertig, so rührt man 1/2 Schoppen sauren Rahm an die Sauce.

Beefsteak.

Ungefähr 2 Pfd. vom Schlachtbraten werden zu fingerdicken Scheiben geschnitten, geklopft und gehäkelt, aber nicht zu stark, sonst wird das Fleisch zäh. Dann werden die Stücke mit Pfeffer und Salz eingerieben und auf einander gelegt, jedoch zwischen jedes Stück ganz fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie, und dann beschwert. So läßt man es 2—3 Stunden liegen und bratet es dann ganz schnell mit starker Glut in 8 Loth Butter. In wenigen Minuten, etwa 8, muß das Beefsteak fertig sein.

Gesottenes Ochsenfleisch als Nachtspeise.

Hat man zuweilen von Mittag einige Stücke übrig, so werden diese mit Pfeffer und Salz eingerieben und Abends in heißer Butter, in welche man viel Zwiebeln wirft, schnell auf beiden Seiten geröstet, doch dürfen sie nicht hart werden, sondern müssen saftig bleiben.

Eine andere Art. Das gesottene Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten. In ein Geschirr wird auf Kohlen Butter und fein geschnittene Zwiebel, dann das Fleisch mit etwas Salz und Mehl, hierauf wieder Butter und Zwiebeln gethan, und das Geschirr fest zugedeckt. Sind die Zwiebeln weich, nicht gelb, so gießt man einen Löffel voll Fleischbrühe zu und läßt es so fortkochen; doch darf es nur eine kurze Sauce bekommen.

Gerolltes Rindfleisch.

Man schneidet ein gutes, aber mageres Stück Rindfleisch in dünne, lange Scheiben, salzt sie ein und klopft sie stark. Dann hackt man ein Stückchen gesottenes Rindfleisch, eben so viel Schweinefleisch und etwas Rindsnierenfett, Zitronenschale, Petersilie und Zwiebel, Alles recht zart, thut in Milch geweichte und fest ausgedrückte Milchbrode, ein wenig Rahm, Salz und 3 ganze und 3—4 gelbe Eier dazu, rührt Alles gut unter einander und streicht es auf die Scheiben. Nun rollt

man sie zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Cassérol nebst Lorbeerblatt, Zitronenschale, Zwiebel, Nelken, ein wenig ganzem Ingwer und Pfeffer, gießt etwas Fleischbrühe, Essig und Wein darauf, deckt das Cassérol fest zu und läßt das Fleisch so dämpfen. Wenn es gehörig weich ist, nimmt man es heraus, röstet etwas Mehl in Butter und löscht es mit der Sauce ab, seiht sie durch, schüttet sie über das Fleisch, läßt es nochmals über dem Feuer aufkochen und gibt es zu Tisch. Man kann aber die Scheiben auch kalt mit Senf, oder Essig und Oel, oder zum Gemüse als Beilage geben.

Rindfleisch mit Wein.

Ein Stück Rindfleisch von der Brust oder Oberschale klopft man gut, wascht es rein ab und legt es in ein dazu passendes Geschirr. Sodann gießt man Wein darauf, thut 1—2 Lorbeerblatt, gröblicht gestoßene Nelken, englisch Gewürz, einige Cardemomen und Muskatblüthe dazu und läßt es an einem kühlen Orte ein paar Tage zugedeckt stehen; jedoch darf man nicht unterlassen, das Fleisch während dieser Zeit mehrmals umzuwenden, damit sich der Wein recht hineinzieht. Wenn es verspeist werden soll, setzt man es mit dem Wein und der Würze nebst einer in Scheiben zerschnittenen Zitrone wohl zugedeckt zum Feuer und läßt es langsam kochen. Ist es weich, so verdickt man die Sauce mit ein paar Löffel voll trocken geröstetem Mehl und läßt sie noch ein wenig kochen. Beim Anrichten belegt man das Fleisch mit Zitronenscheiben und gießt etwas Sauce darüber, damit es nicht trocken aussieht. Die übrige Sauce seiht man durch und gibt sie besonders dazu.

Kaltes Rindfleisch.

Hiezu nimmt man ein dickes Stück Rindfleisch, bestreut es wohl mit Pfeffer, besteckt es mit geschnittenem Speck durch und durch, setzt es mit Salz in einem nicht zu großen Hafen zu und verschaumt es. Sodann gießt man auf 3 Pfd. Fleisch 1 Schoppen Wein, mischt ganze Muskatblüthe, 3—4 Nelken, einige Pfefferkörner, 2—3 Lorbeerblätter und Zitronenschale dazu, läßt es zugedeckt weich sieden, nimmt es dann heraus, schlägt es in ein Tuch, läßt es im Keller kalt werden und gibt es zu kalter Senfsauce oder auch nur mit Essig und Oel und klein geschnittenen Zwiebeln.

Ochsenfleisch mit Meerrettig.

Ein Stück Ochsenfleisch vom Nierenstück wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronenschale, Speck und Sardellen durchspickt und in Butter gelegt, wohl zugedeckt und gedämpft, von Zeit zu Zeit mit etwas Wasser angegossen, in dieser selbst gezogenen Sauce weich gekocht. Beim Anrichten wird die Sauce über geriebenen Meerrettig gegossen und so auf den Tisch gegeben.

Eingebeiztes Rindfleisch.

Es werden 4 Pfd. Rindfleisch vom Schwanzstück mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit einem Lorbeerblatt, einer halben Zwiebel und einigen Wachholderbeeren 2—3 Tage in guten Weinessig gelegt; hierauf wird das Fleisch mit kleinen Stückchen Speck übersteckt, sodann Rindschmalz, aber nicht zu viel, in einer Kachel heiß gemacht, und das Fleisch auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Nachdem es gelb ist, wird ½ Maas saure Milch nebst dem Rahm daran geschüttet, auch noch einige Wachholderbeere dazu gethan, die Kachel fest zugedeckt und es so fort kochen lassen, bis es recht weich ist und dann in der eigenen Sauce aufgetragen.

Ganz gutes Rindfleisch.

4—6 Pfd. Rindfleisch werden gesotten. Auf eine flache Platte schneidet man ein Stück Butter und ein wenig Chalottenzwiebel, dann legt man das Fleisch darauf und setzt es auf Kohlen. Hierauf reibt man auf dem Reibeisen 6 Loth Schweizerkäs, mischt diesen unter sauren Rahm und gießt ihn an das Fleisch, dann setzt man einen Aufzugdeckel darauf und läßt es kochen. In einer halben Stunde ist es fertig.

Ochsenfleisch auf polnische Art.

Von einem saftigen Stück Ochsenfleisch schneidet man länglichte Stückchen, klopft und häkelt diese, reibt diese mit Pfeffer und Salz ein, nimmt dann Speck, viel Zwiebel und Petersilie, und hackt dieß Alles zusammen recht fein, streicht davon auf jedes Stückchen Fleisch, wickelt es zusammen und setzt die Röllchen neben einander in ein eisernes Casserol, kein Fett unten hinein; auf schwachem Kohlenfeuer muß es 3 Stunden langsam fortkochen. Anfangs zieht das Fleisch selbst etwas Brühe, später muß man mit ein wenig Fleischbrühe nachhelfen.

Ochsenzunge.

Die Zunge wird in Salzwasser gesotten, bis sie weich ist, und dann die äußere Haut abgezogen. Nach 7 Uhr schneidet man sie entzwei, doch so, daß sie unten noch zusammenhängt und beim Anrichten fast herzförmig auf die Platte gelegt werden kann; dann reibt man sie mit Pfeffer und Salz ein, macht 6 Loth Butter heiß und läßt die Zunge auf beiden Seiten gelb, aber nicht hart darin werden. Dann nimmt man sie heraus, brennt in der Butter zwei Eßlöffel voll Mehl schön gelb, verdämpft darin das Mark einer halben Zitrone, so wie die breitgeschnittene Schale und für 4 kr. Kapern, gießt dann Fleischbrühe dazu und läßt die Zunge noch eine Viertelstunde darin kochen. Will man es einfacher haben, so läßt man Kapern und Zitrone weg und verdämpft statt deren Zwiebel und Petersilie in der Butter, aber dann muß man mit etwas Essig der Sauce einen säuerlichen Geschmack geben.

Schweinsbraten.

Um 6 Uhr werden 3 Pfund von den Rippen mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einer Kachel, in welcher so viel guter Weineſſig iſt, daß er nicht ganz über den Braten geht, nebſt einer Zwiebel, einem Lorbeerblättchen und einigen zerdrückten Wachholderbeeren gebraten. Sollte es nöthig ſein, ſo gießt man während des Bratens hie und da ein klein wenig Waſſer nach. Auf dieſelbe Art wird auch ein Stück vom Schlegel gebraten, auch wenn es zu Gemüſen gegeben wird.

Schweinsbraten mit Häring.

Einen guten jungen Schweinsbraten ſpickt man mit Häringen, beſtreut ihn mit ein wenig Majoran, Zitronenſchalen, Salz und Pfeffer, belegt ihn oben noch mit Zitronenſcheiben, wickelt ihn in ein Kalbsnetz, umbindet ihn mit Faden, thut ihn in eine Kachel mit ziemlich viel Waſſer und bratet ihn langſam.

Schweinsbraten auf wilde Art.

Es wird ein Stück vom Schlegel genommen mit der Schwarte, daß es ſchön geformt werden kann. Dieſes legt man über Nacht in Eſſig. Den andern Tag wird die Schwarte mit einem glühenden Stahl gebrannt wie das ſchwarze Wildbrät. Dann wird der Braten mit 1 Schoppen Waſſer, 1 Schoppen Eſſig, 2 Schoppen Wein, ganzem Pfeffer, ganzen Nelken, Salz, Lorbeerblättern, Zitronen, Zwiebeln, gelben Rüben, einigen Lauchköpfen und einer Sellerieswurzel geſotten. Nachdem man ihn zuvor mit Bindfaden umwickelt hat, damit die Schwarte nicht abfällt, wenn er weich iſt, wird er aus der Brühe genommen und kalt mit Eſſig und Oel gegeben. Man kann ihn auch warm verſpeiſen, doch kalt iſt er beſſer.

Roulade von Schweinefleiſch.

Das Fleiſch muß recht jung und fett ſein, dann werden dünne, lange Stücke geſchnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben; dieſe werden aufgerollt und in große Salbeiblätter mit Faden eingebunden. Hierauf wird in eine Kachel ein wenig Waſſer gethan, das Fleiſch hineingelegt und ſchön gelb und weich gebraten. Zuletzt wird von Zeit zu Zeit etwas Zitronenſaft daran gedrückt, auch Zitrone auf den Tiſch gegeben. Iſt das Fleiſch recht gut, ſo ſchmeckt es wie Aal.

Schweinskäs.

3 Schweinszünglein, 1 Ohr, 1 Fuß, 1 Schnauze, das Alles wird in eine Schüſſel gelegt und 2 Hand voll Salz, auch etwas geſtoßenen Salpeter darunter, darauf geſtreut. 2 Nächte und 1 Tag läßt man's liegen, wendet aber das Fleiſch öfter um, dann ſchüttet man die Brühe ab und läßt das Fleiſch wieder 24 Stunden in friſchem Brunnen-

wasser liegen. Aus dem Wasser kommt es in einen kupfernen Hafen nebst 8 Nelken und 8 Pfefferkörnern, dazu 1 Flasche guten Wein und Wasser bis es darüber geht, dann wird es 4 Stunden gekocht und verschäumt. Hierauf die Zünglein geschält, vom übrigen Fleisch alles Bein weggenommen, dann in eine Form gethan, zuerst das Ohr, dann das übrige Fleisch, 6 Eßlöffel Brühe ohne Fett dazu, beschwert und 24 Stunden stehen lassen, so ist der Schweinskäs fertig.

Saure Nieren.

Schweinene Nieren werden in Scheiben geschnitten, Mehl wird gebräunt und Zwiebeln und Speck darin verdämpft. Dann läßt man die Nieren darin dämpfen und endlich wird das Ganze mit Essig und Fleischbrühe abgelöscht, Pfeffer und Salz daran gethan und noch einige Zeit gekocht.

Hammelsbraten.

Nachdem der Hammelsbraten eingewürzt ist, bohrt man auf die obere Seite Löcher und steckt Salbei und ein wenig Knoblauch hinein. Um halb sechs Uhr stellt man ihn mit Wasser und einer Zwiebel in einer Kachel auf Kohlen. Sollte er um halb acht Uhr noch nicht schön gelb sein, so gießt man die Brühe ab, läßt ihn gelb werden und schüttet sie dann wieder daran. Das Hammelfleisch muß, ehe man es zusetzt, stark geklopft werden, weil es zäh ist; auch muß man immer ein halbes Pfund mehr als bei andern Braten kaufen, weil es gewöhnlich stark einschrumpft.

Einen Rehschlegel gut zu braten.

Der Rehschlegel wird nicht gewaschen, bloß das Blut und alles Unreine mit einem feuchten Tuch abgerieben, sauber gehäutelt und gespickt, aber nicht eingesalzen, dann in ein mit Essig wohl getränktes Tuch, auf das einige zerquetschte Wachholderbeeren, Zwiebel und Lorbeerblatt gestreut worden sind, gewickelt. Nach 1—2 Tagen wird der Schlegel aus dieser Beize genommen und dann erst gesalzen und mit Essig, Wachholderbeeren u. s. w zugesetzt; noch legt man ein Stück Butter und einige Zitronenrädchen darauf und läßt ihn so langsam braten. Während des Bratens wird öfters mit dem Messer hineingestochen und Sauce eingeträufelt, damit er recht saftig bleibt. Sollte sich die Sauce zu sehr einkochen, so wird mit Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Essig nachgeholfen. Kurz vor dem Anrichten, wenn der Braten weich und schön gelb ist, wird für 2—3 Kreuzer saurer Rahm daran gerührt und noch ein paar Minuten mitgekocht.

Gansleber.

Die Leber wird gewaschen und zu fingerdicken Scheiben geschnitten. Jedes dieser Stücke wird mit Salz und Muskatnuß eingerieben,

dann ein breites Geschirr stark mit unzerlassener Butter ausgestrichen, die Stückchen darein gelegt, und schnell, aber mit großer Vorsicht, daß sie nicht hart werden, auf beiden Seiten gebraten; in zehn Minuten sind sie fertig. Noch delikater werden sie, wenn man sie in einer Kapsel von Papier, mit Butter ausgestrichen, auf dem Rost bratet; aber ökonomisch ist es nicht, weil man das Fett fast ganz verliert. Die Kapsel wird von doppeltem Papier, gerade wie zu Bisquit, gemacht, nur größer. Man legt zwei Bogen auf einander und formt sie daraus.

Fleischkuchen.

Dazu wird der nämliche Teig wie zu Fleischklößen gemacht. Um 7 Uhr läßt man ein starkes Stück Schmalz in einem Aufzugblech heiß werden, füllt den Teig ein, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht ihn auf. Beim Anrichten stürzt man den Kuchen auf eine Platte und gibt entweder eine Buttersauce dazu, oder tischt ihn trocken zum Salat auf.

Eine recht gute Fleischpastete.

Eine breite irdene Schüssel wird mit feinen Scheiben von Speck ausgelegt. 1 Pfd. Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch wird ebenfalls in feine Scheiben zerschnitten und eine Lage davon auf den Speck gelegt. Hierauf kommt eine Lage von folgender Farce: 1 Pfd. Kalbfleisch und 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Zwiebel und etwas Häring wird fein gehackt und mit Pfeffer, auch noch etwas Salz, wenn es nöthig ist, und Wasser tüchtig geschafft. Nach dieser Fülle kommen wieder Fleischscheiben und so fort, bis beides zu Ende ist. Zuletzt überlegt man es mit Speck. Die Schüssel wird mit einem passenden Deckel versehen, mit Papierstreifen gut verklebt und drei Stunden in den Backofen gestellt. Ist das Fleich fertig, so wird das Fett von der Brühe rein abgeschöpft und wenn es gestanden ist, mit kleinen Mödeln ausgestochen und die Pastete damit verziert.

Kulasch.

1 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Hammelfleisch wird zu kleinen Stückchen zerschnitten. 8 Loth Butter werden recht heiß gemacht, dann thut man eine Hand voll Zwiebel und gleich darauf das Fleisch hinein, dämpft es so lange, bis es eine Sauce gezogen hat, und gießt dann einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, ferner kommt noch daran: ein Teller voll Kartoffelschnitze, ein Lorbeerblatt, spanischer Pfeffer, auch einiges Wurzelwerk. Diese Speise wird mit Butterteig garnirt.

Ganz gewöhnliche Fische zu braten.

2 Pfd. Barben werden geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen. Dann schneidet man sie in Stücke und reibt diese mit Pfeffer

und Salz ein. Eine halbe Stunde, ehe die Fische zu Tisch kommen sollen, läßt man in einem breiten, flachen Geschirr 8 Loth Butter vergehen, legt die Stücke nebst einigen Blatt Salbei darein und läßt sie schmoren. Sollten sie nach einer Weile nicht saftig genug sein, so gießt man ein klein wenig Fleischbrühe zu. Zehn Minuten, ehe sie auf den Tisch kommen, drückt man etwas Zitronensaft daran, in Ermanglung dessen auch ein wenig guten Essig. Man muß immer fleißig und vorsichtig sein, daß die Stückchen nicht am Boden des Geschirrs anhängen. Am Ende müssen sie eine kurze, angenehme Sauce haben.

Stockfische gut zuzubereiten.

Die gewässerten Stockfischstücke werden mit strudelnd Wasser angegossen und wohl zugedeckt 1/4 Stunde stehen gelassen. Dann nimmt man sie aus der Schüssel und verliest sie, gibt aber wohl Achtung, daß die Scheiben so ziemlich ganz bleiben. Dann legt man eine flache Kachel stark mit Butterscheiben aus, streut ein klein wenig Mehl, zerhackte Petersilie, zu Würfel geschnittenen Häring, Muskatnuß und zuletzt eine Lage Stockfisch darauf, auf diese wieder Butter, Mehl u. s. w. und so ein paarmal, bis die Stockfische auf sind, dann gießt man einen halben Schöpflöffel gute Fleischbrühe dazu, schüttet diese aber mehr neben am Rand der Kachel hinunter, deckt die Kachel zu und stellt sie auf ziemlich starke Glut. In 1/4 Stunde sind sie fertig; man muß sie zuweilen behutsam schütteln, damit sie nirgends anhängen. Sie müssen eine dicklichte, schmackhafte, aber nur kurze Sauce bekommen.

Eine Sulz zu machen.

Man nimmt 6 zerhauene Kalbsfüße, 2 Pfd. Kalbsstotzen, 1 Pfd. Ochsenfleisch, auch ein Ochsenmaul, dieß setzt man in einem Hafen zu mit Wasser, worein man noch thut: Petersilie, Lauch, Selleriewurzel, gelbe Rüben, Zitronenrädchen, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Monnaoten, ganzen Pfeffer, Modegewürz, Nelken u. s. w. Alles zusammen nebst Salz läßt man 2 Stunden lang fortkochen. Dann werden 3 Schoppen Wein und 1 Schoppen Essig daran gegossen und mit diesem so lange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt, hierauf seiht man es durch ein Haarsieb und stellt das Fleisch, das man zu einem Preßkopf benützen kann, bei Seite. Die Sulz aber läßt man an einem kühlen Ort stehen, bis der Rand derselben fest gestanden ist. Die Fette wird sodann pünktlich abgeschöpft und die Sulz in eine Kachel, aber mit Vorsicht, daß der Satz zurückbleibt, gegossen und auf Kohlen gestellt. So viel man Kalbsfüße hat, so viel Eierweiß werden zu einem nicht steifen Schnee geschlagen und an die Sulz ganz langsam gerührt. Etwa 1/4 Stunde läßt man es noch kochen, rührt es auch, aber nur ganz langsam, dann stellt man es zurück und kann noch einen Deckel mit Kohlen darauf thun, doch muß das nicht sein.

Endlich wird ein Stuhl umgedreht, an die Füße desselben eine Serviette befestigt, auf dieses zwei Bogen Fließpapier gelegt und die Sulz nach und nach durchgegossen. Dieses Verfahren wiederholt man mehrere Male, bis die Sulz ganz schön und hell ist. Die Geschirre, in welche man die Sulz füllt, können auf dem Boden mit Lorbeerblättchen, kleinen Blümchen, Zitronenrädchen u. s. w. ausgelegt werden. Man kann in diese Sulz Schwarzwildbrät, in Ermanglung dessen zahmes gebranntes Schweinefleisch, Geflügel, Aal, Forellen u. s. w. thun oder auch folgende Farce dazu machen.

Farce zu einer Sulz.

3 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel oder der Schale und ¾ Pfd. roher Speck wird ganz fein gehackt, ein Wecken, klein geschnitten, mit 2 Eiern angerührt, Zwiebel und Petersilie in Butter verdämpft und dieß nebst Nelken, Salz und Pfeffer an das Gehackte gerührt, eine irdene Schüssel mit Speck ausgelegt, die Masse darein gethan und im Ofen gebacken, nachher in Scheiben geschnitten.

Schüssel-Fleisch.

2 Pfd. Kalbfleisch von der Schale, 2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals werden zu kleinen Würfelchen geschnitten (wie Wecken in eine Suppe), dann dieselben mehrere Stunden in kaltes Wasser gelegt. Hierauf in ein irdenes Casserol gethan. Dazu Salz, Pfeffer, ein wenig Nelken, das klein geschnittene Mark von einer Zitrone, auch etwas Zitronenschale, einige Sardellen, 1 Lorbeerblatt, Alles fein zerhackt, auf zwei Kalbsfüße gelegt, dann das Casserol wohl zugedeckt, mit Teig verklebt und Alles ungefähr 2 Stunden kochen lassen. Endlich die Kalbsfüße von den Beinern geschält, auch klein geschnitten, Alles wohl unter einander gemischt, in eine Form gefüllt und ist es gestanden, umgestürzt. Wer will, kann auch etwas klein geschnittene Kapern darunter thun.

Liebig'sches Fleischextract.

Man schneide das Magere von frisch geschlachtetem Rindfleisch in ganz kleine Stücke, setze es mit dem achtfachen Gewicht Wasser auf und erhitze es allmählig bis zum Siedpunkt. Nachdem die Flüssigkeit einige Minuten gekocht hat, seihe man sie durch ein Tuch und dämpfe sie allmählig im Wasserbade bis zu einer weichen Masse ab. 2 Pfd. Fleisch geben 2 Loth Fleischextrakt. Das Fett muß sorgfältig weggelassen werden, sonst hält sich das Extrakt nicht.

Zunächst den Fleischspeisen wird es angemessen sein, auch ein Wort über das Zerlegen derselben oder dem **Tranchiren** zu sprechen, weil dieß doch eigentlich auch das Amt einer guten Hausfrau ist. Erforderniß dazu ist ein starkes hölzernes Teller, dann ein scharfes dünnes Messer für Braten und ein ebenfalls scharfes aber starkes Messer, um

Geflügel auseinanderzulegen und endlich eine zweizinkige starke Gabel. Im Allgemeinen hat man bei Braten und Rindfleisch zu beobachten, daß die Fleischfasern immer über quer durchgeschnitten werden. Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt werden, sie müssen weder zu groß noch zu klein sein und ein anständiges, zierliches Aussehen haben. Bei Braten muß ein jedes Stück mit ein wenig von der braunen Haut bedeckt sein. Nach dem Transchiren legt man das Fleisch zierlich auf die dazu bestimmte Platte und ist es Geflügel, so legt man die Bruststücke, als das beste, oben auf. Beim Transchiren beeilt man sich, damit die Stücke nicht kalt werden. Mit der Hand wird natürlich gar nichts berührt, sondern alles mit der Gabel aufgefaßt, was transchirt ist.

Von den verschiedenen Fleischarten nimmt der **Kapaun** nicht die letzte Stelle ein. Dieser wird mit der Gabel in die Mitte der Brust gestochen, dann schneidet man den Hals mit dem Kopf ab, hierauf die beiden Oberschenkel, welche man wieder in zwei Theile abtheilt. Nach diesen kommts an die beiden Flügel, an denen man ein wenig vom Brustfleisch läßt, worauf dann das Brustfleisch vom Gerippe abgeschnitten wird. Endlich löst man die beiden Brustbeinchen, welche sich in der Nähe des Halses befinden aus, und haut das Gerippe der Länge nach durch. Den Rücken zerhaut man ebenfalls über die Quer in zwei bis drei Stücke. Nota Bene so macht mans nur unter sich, bei einem feineren Gastmahl wird Kopf, Hals und Gerippe gleich vom Tisch entfernt.

Der **welsche Hahn** oder Truthahn wird auf ähnliche Weise transchirt, nur werden aus dem Brustfleisch drei bis vier feine Stücke geschnitten. Man sagt, der welsche Hahn habe siebenerlei Fleisch, an sich an Feinheit und Wohlgeschmack sehr verschieden. Die Bruststückchen werden für die besten, die Schlegel für die zähesten gehalten.

Auch die **Gans** wird so behandelt; von der Brust macht man die sogenannten Pfaffenschnitze, indem man ziemlich dünne Scheiben der Länge nach schneidet, oder was man noch für schmackhafter und saftiger hält, man schneidet etwas dickere Portionen überzwerch von der Brust, das übrige Gerippe wird nicht auf den Tisch gegeben.

Das **Huhn** wird entweder wie der Kapaun transchirt, oder man schneidet den Kopf mit dem Halse ab, halbirt das Huhn der Länge nach, schneidet aus jeder Hälfte 3 Stücke, nehmlich den Schenkel, das Mittelstück und die Flügel.

Spanferkel. Unmittelbar hinter den Kopf steckt man die Gabel in den Hals, haut zuerst den Kopf ab und spaltet ihn der Länge nach, alsdann haut man ein zwei Finger breites Stück vom Hals (das sogenannte Kränzchen) und schneidet die beiden Vorderfüße ab, hierauf werden aus dem Rücken drei bis vier Stücke gehauen, zuletzt spaltet man die Hinterschenkel, die man wieder in 2 Theile vertheilt. Ist das

Fleisch zierlich auf die Platte gelegt, so wird der Kopf oben darauf gestellt.

Der **Rehschlegel** wird in drei Stücke vom Bein abgelöst, dann jedes der Stücke über die Quer in gleiche dünne Scheiben geschnitten. Oder man löst das Fleisch nicht vom Bein und schneidet etwas schief schöne dünne halb handgroße Schnitze davon.

Rehziemer. Am Rückgrat macht man an beiden Seiten der Länge nach einen langen Schnitt, löst das Fleisch mit einem Messer sorgfältig ab, und schneidet es über die Quere in fingerlange Stücke, und diese wieder der Länge nach in drei bis vier Stückchen. Das Gerippe wird dann umgewendet, das innere Fleisch herausgeschnitten und auch in gleichmäßige dünne Stückchen zertheilt.

Der Hase. Der Rücken wird über die Quere in 3—4 Stücke zerhauen, hierauf die Hinterfüße gespalten und jeder Schlegel in 2—3 Stücke geschnitten, oder läßt man ihn auch ganz und schneidet nur vom Rücken feine, delikate Stücke ab.

Fasan, Schnepfe, Rebhuhn, Haselhuhn werden wie gewöhnliche Hühner transchirt, nur daß man die Schlegel nicht zerlegt.

Auerhahn und **Birkhahn** behandelt man wie den welschen Hahn.

Wachteln, Krametsvögel, Lerchen u. s. w. werden ganz zu Tisch gegeben, von den beiden ersten die Krallen von den Füßen abgeschnitten.

Rindfleisch. Dieses schneidet man über die Quere in halb fingerdicke Scheiben, legt sie hübsch auf eine Platte, bestreut das Fleisch mit ein wenig Salz, gießt einen halben Löffel voll heiße Fleischbrühe darüber, damit das Fleisch saftig liegt, auch kann der Rand der Platte mit Petersilie garnirt werden.

Lendenbraten wird auch über die Quer in fingersdicke Stücke geschnitten, die dann in gleicher Form, die der Braten hatte, auf eine erwärmte Platte gelegt und mit ein wenig Sauce übergossen werden.

Kalbs- und **Hammelsschlegel** transchirt man wie Rehschlegel. Das Fleisch vom Hammelschlegel aber muß sogleich auf eine wohl gewärmte Platte gelegt werden, da es sehr schnell kalt wird. Alle Braten, wenn sie transchirt sind, übergießt man sie mit ein wenig von ihrem eigenen Saft.

Bei dem **Nierenbraten** schneidet man zuerst die Nieren heraus, die man in dünne runde Stückchen zerschneidet, und besonders anbietet. Man kann aber auch jede Rippe so abschneiden, daß etwas Niere dazu kommt.

Der **Brustbraten** ist gewöhnlich gefüllt. Beim Transchiren schneidet man zuerst den obern sogenannten Kranz weg und zertheilt ihn besonders, dann bemüht man sich bei jeder Portion Fleisch, auch eine Portion Fülle jedem Gast gleich mitzutheilen.

Vorschriften zu verschiedenem Backwerk.

Ganz gewöhnlicher Butterteig zu Obstkuchen.

Zu einem mittelmäßig großen Kuchenblech nimmt man 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 2 Eßlöffel voll guten Wein und ein Eigelb. Man hackt dieß Alles zusammen, bis es eine Masse ist, würgt den Teig noch ein wenig und wellt ihn dann aus.

Guter süßer Butterteig.

Unter 1/2 Pfd. Mehl werden auf dem Backbrett 3 Eiergelb, 3 Eßlöffel gestoßener Zucker und eben so viel guter Wein unter einander gemischt und mit einem kleinen Stückchen Butter so lange gewürgt, bis der Teig Blasen wirft; hierauf wird er ausgewellt, 1/2 Pfd. Butter, wozu jedoch das erste Stückchen mitgerechnet ist, darauf geschnitten, Mehl darauf gestreut, der Teig darüber geschlagen, wieder ausgewellt und so noch zweimal, dann in das bestrichene und bestreute Kuchenblech gelegt. Besser und mürber wird er noch, wenn man die Butter vorher besonders mit etwas Mehl ausschafft.

Gesalzener Butterteig.

Dieser wird wie der süße behandelt, nur läßt man den Zucker weg, nimmt statt 3 Löffel voll Wein so viel süßen Rahm und etwas Salz; man kann auch 2 Eigelb und etwas sauren Rahm nehmen.

Torten.

Gute Bisquittorte.

20—21 Eidotter werden zuerst allein etwa 1/2 Stunde lang, dann mit 1 Pfd. gesiebtem Zucker gerührt, bis es ein recht dicker Teig ist. Hierauf kommen 18 Loth Stärkmehl, das Abgeriebene einer Zitrone und der Saft von einer halben und zuletzt der Schnee von 12 Eierklar daran.

Bisquittorte mit Punscheis.

28 Loth gesiebter Zucker und 20 Eigelb werden 3/4 Stunden lang mit einander gerührt, dann kommt von 1 1/2 Zitronen der Saft und von einer die Schale, 14 zum Schnee geschlagene Eiweiß und zuletzt 14 Loth feines Mehl darunter. Nachdem die Torte gebacken und auf der für sie bestimmten Platte liegt, wird, so lange sie noch warm ist, folgendes Eis gemacht:

1/2 Pfd. gesiebter Zucker, der Saft von einer Zitrone und so viel Arac, bis das Eis gehörig lauft, dann wird die Torte damit überstrichen. In einigen Stunden trocknet das Eis von selber.

Sandtorte mit Arac-Eis.

18 Loth feiner Zucker werden mit 12 Dotter und 6 Eiweiß 1 Stunde gerührt. Ist die Masse 3/4 Stunden gerührt, so kommt sehr langsam der Saft einer Zitrone und das Gelbe derselben dazu. Schlägt man die Masse mit dem Schneebesen, so ist dieß das Beste. Ist sie recht dick, so kommt 18 Loth fein Mehl dazu, dann der Schnee von 6 Eiweiß und zuletzt 1/4 Pfd. zerlassene und wieder abgekühlte Butter. Der Ofen darf nicht sehr heiß sein. Am schönsten wird die Torte in einem mittelgroßen mit Butter bestrichenen und Mutschelmehl bestreuten Springblech.

Zum Eis nimmt man 1/2 Pfd. gesiebten Zucker, rührt denselben mit 3 Löffel Arac und dem Saft einer Zitrone an und streicht dasselbe auf die noch warme Torte. Sollte es nicht flüssig genug sein, so nimmt man ein klein wenig Wasser dazu. Es trocknet in kurzer Zeit selbst ab.

Mandeltorte mit Himbeersaft.

1 Pfd. Mandeln wird mit einem Tuch abgerieben und sammt der Schale auf dem Reibeisen gerieben. Dann wird 1/4 Pfd. Zucker mit 14 Eigelb und den Mandeln 1/2 Stunde gerührt, zuletzt der Schnee der 14 Eier darunter gemischt und in ein bestrichenes und bestreutes Blech gefüllt. Kommt die Torte vom Ofen, so wird sie mit 1/2 Glas Himbeersaft, etwas Wein und Wasser (alles zusammen 1 Schoppen) übergossen und mit einem Löffel überstrichen. Die Torte kann einen Tag zuvor gemacht werden.

Oesterreichische Specktorte.

Aus 1/2 Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 4 Loth Zucker und einem Ei wird ein Teig gemacht, aus welchem man zwei gleiche Kuchen wellt. Dann wird 1/2 Pfd. zart gestoßene geschälte Mandeln, 1/2 Pfd. gesiebter Zucker, 1/2 Loth gestoßener feiner Zimmt, das Abgeriebene einer Zitrone nebst dem Saft derselben unter einander gemischt und auf den einen Kuchen aufgestrichen, der andere Theil wird als Deckel darauf gesetzt und mit einem Messer ein Gitter darauf geritzt, dann mit einem Ei bestrichen und oben noch mit gewürfelt geschnittenem Zitronat und grob gestoßenem Candis bestreut. Die Torte muß langsam gebacken werden.

Pariser Torte.

1/4 Pfd. abgezogene und geriebene Mandeln und 18 Loth gesiebter Zucker werden mit Rosenwasser angerührt, nach diesem zehn Eierklar zu einem Schnee geschlagen und mit dem erstern vermischt. Dann wird ein mittelgroßes Kuchenblech mit Butterteig belegt, die obige Masse eingefüllt und schön gebacken. Sodann nimmt man nochmals 1/2 Pfd. Zucker und rührt solchen mit Rosenwasser an, bis er ein wenig flüssig ist, breitet dieses auf die gebackene Torte aus und läßt

es am Ofen oder in einem ganz abgekühlten Ofen trocknen, bis die Glasur zu springen anfängt.

Kirschentorte mit Kruste.

Nachdem man ein Potageblech mit gutem Butterteig ausgelegt hat, steint man ein starkes Pfund saure und eben so viel süße Kirschen aus, nimmt 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln in eine Schüssel und zwei Hände voll gesiebten Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt dieß 1/4 Stunde, theilt die Masse auf dem Boden des Butterteigs gut aus, legt die ausgesteinten, zuvor ein wenig ausgedrückten Kirschen auf der Masse herum, nimmt 8 Loth ungeschälte Mandeln, wiegt sie klein, thut eben so viel gestoßenen Zucker und 1/2 Loth feinen Zimmt dazu, mengt es recht unter einander, streut Alles über die Kirschen, gießt ein Stückchen zerlassene Butter mit einem Eßlöffel darüber und backt die Torte schön gelb.

Zitronentorte mit einem Guß.

Zu einer Torte für 8 Personen reibt man 6 saftige Zitronen auf dem Reibeisen ab, schneidet die dicke weiße Haut ganz davon und die Zitronen der Länge nach von einander; schält das Mark von den weißen Häutchen sorgfältig ab, nimmt das Mark und das Abgeriebene in eine Schüssel, 1/2 Pfd. gesiebten Zucker, eben so viel abgezogene und zart gestoßene Mandeln, 1/2 Loth feinen Zimmt, 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, die beiden letzteren vorher länglicht geschnitten, dazu, mengt es mit einem Eßlöffel wohl unter einander und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird ein bestrichenes und bestreutes Potageblech mit gutem, 2 Messerrücken dickem Butterteig überlegt und die Zitronenfülle darauf ausgebreitet. Hierauf rührt man 12 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln und eben so viel Zucker in einem hohen Geschirr mit 5 ganzen und 5 gelben Eiern 1/2 Stunde lang, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschale, 1 Loth Pistazien und die Schale von einer halben Zitrone Alles länglicht zart, mischt es unter die gerührte Masse und gießt diese über die gefüllte Torte. Nach dem Backen kann sie noch mit einem weißen Eis und eingemachten Früchten geziert werden, doch muß dieß auch nicht sein.

Aufgelaufene Zitronentorte.

Es werden 3 Zitronen am Zucker abgerieben, hierauf dieses Abgeriebene mit noch 1/2 Pfd. Zucker fein gestoßen und mit 8 Eigelb 1/2 Stunde stark gerührt. Dann wird der Saft der Zitronen und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter gemischt, jedoch mit Vorsicht; lieber behält man etwas von dem Saft und von dem Schnee zurück, als daß die Masse allzu dünn wird. Indessen wird in ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech ein guter Butterteig gelegt und

im Ofen fast fertig gebacken. Dann nimmt man ihn heraus, füllt die Masse ein und läßt ihn vollends langsam ausbacken. Der Ofen darf ja nicht zu heiß sein, sonst steigt die Masse schnell in die Höhe, setzt sich aber nachher wieder und ist speckigt.

Linzer Torte.

1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Mehl, 8 Loth Zucker, 4 hart gesottene Eidotter, dieses wird unter einander gekneket, bis es zusammen hält, dann macht man von der Hälfte des Teigs den Boden der Torte, füllt sie mit Eingemachtem, am liebsten Himbeeren, doch nicht zu dick, formt dann von der andern Hälfte des Teigs Stege darüber und zuletzt einen Rand.

Blättertorte à la Crême.

Von 3/4 Pfd. Butter wird ein guter Butterteig gemacht, davon werden 4—5 Blätter ausgewellt und dieselben schön gelb gebacken. Hierauf macht man von 8 Eiern mit 1/2 Schoppen gutem süßem Rahm, 2 Eßlöffel voll feinem Mehl, 8 Loth Zucker und etwas Vanille eine Crême, rührt diese Masse am Feuer ab und wenn dies geschehen ist, wird der Klar der 8 Eier zum steifen Schaum geschlagen und unter die warme Masse gerührt. Alsdann nimmt man die Teigblätter und richtet die Crême darauf an, legt sie auf einander und überzieht sie mit einer Chokolade-Clasur. Nämlich: man nimmt 12 Loth Vanille-Chokolade, kocht dieselbe mit 4 Loth Zucker und 1/2 Schoppen Wasser ganz kurz, überzieht die Torte damit und läßt sie trocknen.

Roth- und Hilfstorte.

1/2 Pfd. gesiebter Zucker wird mit 8 Eigelb eine Zeit lang allein und dann mit dem Schnee der 8 Eier gerührt, bis die Masse dick ist. Dann wird 1/2 Pfd. geriebenes schwarzes Brod, 8 Loth gestoßene Mandeln, 2 Loth geschnittener Zitronat, eben so viel Pommeranzenschale und das Gelbe einer Zitrone fein gewiegt, nebst 1/2 Loth feinem Zimmt darunter gemischt, in ein bestrichenes und bestreutes Potageblech gefüllt und gelb gebacken. Inzwischen wird 1/2 Schoppen guter Wein mit etwas Zitronenschale siedend gemacht und die Torte sogleich damit begossen und sie dann noch ein wenig in den Ofen gestellt.

Marseillertorte.

Zu 6 Eigelb nimmt man 6 Löffel voll des besten sauren Rahms und 6 Löffel voll gestoßenen Zucker, klopft dieß wohl untereinander und rührt so viel feines Mehl darein, bis es einen leichten Teig gibt, den man wirken und auswellen kann. Das Ausgewellte schneidet man zu kleinen Vierecken, so groß wie ein Kreuzer, und backt diese schön gelb im Schmalz. Hierauf läutert man 24 Loth Zucker und läßt ihn kochen, doch darf er nicht spinnen, dann kommt dazu: 1/2 Pfd. Mandeln,

die Schale von 2 Zitronen, 4 Loth Zitronat, dieß Alles länglicht geschnitten, ferner 2 Loth grob gestoßenen feinen Zimmt und zuletzt die gebackenen Blättchen. Kochen darf es jetzt nicht mehr, aber die ganze Masse muß von dem Zucker wohl befeuchtet werden, dann wird sie in einen Schneckenmodel gedrückt. Wenn es kalt und fest ist, stellt man den Model einen Augenblick an einen heißen Ort, daß sich die Torte neben herum auflöst, und stürzt sie dann schnell auf eine Platte.

Schweizertorte.

Es wird ein geriebener Teig auf folgende Art gemacht: ½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Butter, ½ Zitrone, Schale und Saft, dieß Alles mit 4 Eiern gut durch einander geschafft, gewirkt, ausgewellt und ein Boden davon auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gelegt, dann vom nämlichen Teig ein 2 fingerbreiter Rand nach innen aufgelegt, wie bei einer Pastete, natürlich wird der Boden vorher mit Eigelb bestrichen, damit der Rand hält, dann backt man es in ziemlich starker Hitze, aber nur halb fertig. Nachher füllt man den Kuchen bis an den Rand mit beliebiger Marmelade, schlägt von 6 Eiweiß einen festen Schnee, mischt 16 Loth staubfeinen Zucker darunter, streicht diese Masse bis an den Rand, macht von dem Rest des geriebenen Teigs beliebige Verzierungen, setzt sie darauf, stäubt das Ganze mit Zucker und backt es bei mäßiger Hitze blaßgelb.

Reißtorte.

Zu einem mittelgroßen Kuchenblech nimmt man 8 Loth Reiß, wascht solchen in warmem Wasser, schüttet 1 Schoppen guten Wein daran und läßt ihn über Nacht auf heißer Asche stehen. Hierauf wird ½ Pfd. Zucker in Rosenwasser geläutert, von 2 Zitronen die Schale und 2 Loth Zitronat länglicht geschnitten, dann das Reiß nebst dem Geschnittenen und dem Mark von den Zitronen in den geläuterten Zucker gethan und ein wenig gekocht. Ist die Masse erkaltet, füllt man sie in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech und backt die Torte in einem nicht gar heißen Ofen; man kann auch ein Gitter von Butterteig darüber machen.

Sehr gute Kartoffeltorte.

½ Pfd. Zucker fein gestoßen wird mit 10 Eigelb ½ Stunde gerührt, das Gelbe von einer Zitrone, 2 Loth bittere und 2 Loth süße Mandeln abgezogen, fein gestoßen und darunter gemischt, ebenso 1 Pfd. geriebene Kartoffeln und zuletzt der Schnee von 6—7 Eiern. Die Torte wird in einen gut bestrichenen und bestreuten Tortenmodel gefüllt und in einem guten Ofen gebacken. Sie kann auch als süßes Gemüse mit beliebiger Sauce gegeben werden. Wird sie zum Nachtisch aufgetragen, so vertritt sie eine ächte Mandeltorte.

Gewürzte Kartoffeltorte.

½ Pfd. Zucker wird mit 28 Loth geriebenen Kartoffeln und 10 Eidottern ¾ Stunde lang gerührt, hernach 3 Quint feiner Zimmt, 1 Quint Nelken, 4 Loth Zitronat und die Schale von einer Zitrone in die Masse gethan und endlich der Schnee von den Eiern, dann in einen bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Ilgenmodel gefüllt und recht langsam gebacken.

Jägertorte.

Ein Mandeltortenteig wird in einem runden kupfernen Blech gebacken. Dazu nimmt man ½ Pfd. fein gesiebten Zucker, ½ Pfd. zart geriebene Mandeln, und rührt dieß mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern ½ Stunde, bis es dick und schaumig ist. Ist dieser Theil der Torte gebacken und erkaltet, so legt man ihn auf einen Bogen Papier, und dieses auf ein eisernes Backblech. Hierauf wird die Torte oben mit Eingemachtem überlegt, welches jedoch nicht viel Saft haben darf; dann wird ein Eis gemacht von 4 Eiweiß, zuvor zum Schnee geschlagen, 4 Löffel voll gestoßenem Zucker und ein wenig Zitronensaft, oder etwas gestoßene Vanille. Dieses Eis wird auf das Eingemachte gegossen; wer will, kann auch statt diesem einen Gußhippenteig machen. Dann kommt die Torte noch einmal in den Ofen, der aber ganz kühl sein muß, denn sie darf jetzt nur noch trocknen und kann blaßgelb werden.

Kuchen.

Zwiebelkuchen.

Zu einem großen Kuchen schneidet man ungefähr 8 Zwiebeln und 4 Loth Speck zu kleinen Stückchen und dämpft sie in einem Stückchen Butter weich. Während man dieß erkalten läßt, rührt man 2 Eßlöffel voll fein Mehl mit ein wenig süßem Rahm glatt an, dann mischt man ½ Schoppen sauren Rahm nebst Salz und Kümmel unter die Zwiebel und rührt dann Alles mit 3 Eiern stark durch einander, belegt ein Kuchenblech mit Butter- oder Hefenteig, füllt die Masse ein, schneidet oben darauf noch Butter und backt den Kuchen in starker Hitze.

Kirschenkuchen für den Hausgebrauch.

12 Loth Butter leicht gerührt, 6 Stück fein geschnittene und mit heißer Milch angefeuchtete Wecken nach und nach nebst 16 Eiern, von deren Hälfte der Klar zum Schnee geschlagen wird, darein gerührt, Zucker und Zimmt nach Belieben, 3 Pfd. Kirschen und zuletzt der Schnee darunter gemischt, und in einem mit Butter bestrichenen Cassérol aufgezogen. Diese Portion ist für einen großen Tisch berechnet. Man kann auf dieselbe Art auch Kuchen von abgebeerten Trauben machen.

Eine andere Art.

1/4 Pfd. Butter, leicht gerührt, 1/2 Pfd. Zucker, 6 Eier, 1/4 Pfd. gewiegte Mandeln, Zimmt, ein wenig Nelken dazu, noch 1/4 Stunde gerührt, dann 1 Pfd. geriebenes Schwarzbrod und 2 Pfd. schwarze Kirschen damit vermengt.

Kirschenkuchen mit Griesbrei.

Von 1/2 Maas Milch, 2 Tassen Gries und 1/2 Vierl. Butter wird ein dicker Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne losschält. Ist er erkaltet, so wird ein Vierl. Butter und der Brei mit 10—12 Eier leicht gerührt (das Weiße zum Schnee geschlagen). Zucker, Zimmt und Nelken nach Belieben, 4 Pfd. schwarze Kirschen in die Masse gethan und in einem gut bestrichenen und bestreuten Blech gebacken. Es gibt dieß einen sehr großen Kuchen.

Englischer Kuchen.

Man rühre 1/2 Pfd. ganz frische Butter leicht, thue 12 Loth gesiebten Zucker und 1/2 Pfd. fein Mehl jedes besonders auf einen Teller, wasche 8 Loth kleine Rosinen und trockne sie wieder, rühre das Gelbe von 8 Eiern eins um das andere in die Butter, zu jedem Ei einen Löffel voll Zucker und einen Löffel voll Mehl, zuletzt noch 3 Eigelb dazu, dann die getrockneten Rosinen und das Abgeriebene von einer halben Zitrone dazu, fülle dann die Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Bogen Papier, breite sie zu einem runden Kuchen aus, vermenge 4 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln mit gestoßenem Zucker, streue dieß über den Kuchen und backe ihn langsam.

Apfelkuchen mit Eiweiß.

Es wird ein guter Butterteig in ein Kuchenblech gelegt (daß solches vorher mit Butter bestrichen und mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreut sein muß, versteht sich immer von selbst), dann werden Apfelschnitze, die vorher im Zucker und Zimmt umgedreht worden sind, dicht neben einander darauf gelegt. Zu einem großen Blech werden 9 Eiweiß zum Schnee geschlagen, 1/2 Pfd. Zucker und 1/2 Pfd. geschälte, länglicht geschnittene Mandeln darunter gemengt, schnell auf die Aepfel ausgegossen und gebacken.

Kuchen von geriebenen Aepfeln.

10 große Aepfel werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben, 8 Loth ungeschälte fein gestoßene Mandeln und eben so viel gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 8 Eiern stark gerührt, die Schale einer Zitrone, etwas Zimmt und die geriebenen Aepfel und endlich der Schnee von den 8 Eiweiß darunter gethan, diese Masse auf Butterteig gefüllt und in ziemlich starker Hitze gebacken.

Ein süßer Mandelspeckkuchen.

Man legt ein Kuchenblech so mit gutem Butterteig aus, daß noch ein Rand darüber hinausgeht; dann schlägt man 6 Eiklar zu einem steifen Schnee, siebt 1/2 Pfd. Zucker und rührt dieß nebst 12 Eigelb mit dem Schaum, bis es eine dicke Masse ist; dann stößt man 3/4 Pfd. geschälte Mandeln, schneidet die Schale einer Zitrone gewürfelt und mischt dieß unter das Gerührte. Hierauf macht man einen Deckel von Butterteig auf den jetzt eingefüllten Kuchen und schlägt den Rand neben herein, daß er einem mürben Kuchen gleich sieht. Vorher muß der Kuchen unter dem heraufgeschlagenen Rand mit Ei bestrichen werden, sonst fährt er im Ofen in die Höhe; ebenso überstreicht man oben den ganzen Kuchen und gibt ihn dann in den Ofen. Wenn er halb gebacken ist, bestreut man ihn mit weißem Zuckerkandel in der Größe wie Speckbröckelchen nebst geschnittener Zitronenschale und läßt ihn dann vollends ausbacken.

Breikuchen.

Von 1 Schoppen Milch und ungefähr 3 Kochlöffel voll Mehl wird ein dicker Brei gekocht. Bis dieser erkaltet, rührt man 8 Loth Butter leicht, an welche nach und nach 5 Eigelb, 6 Loth süße und 1 1/2 Loth bittere, zart gestoßene Mandeln und 8 Loth gesiebter Zucker kommen. Zuletzt kommt der Schnee der 5 Eier dazu, dann wird es in ein mit Butterteig ausgelegtes Kuchenblech gefüllt. Wer will, kann auch das Gelbe einer halben Zitrone dazu nehmen.

Blitzkuchen.

6 Eier werden mit der Schale gewogen und mit so viel Zucker, als sie wägen, 1/2 Stunde gerührt, dann so viel Mehl, als die Hälfte der Eier wiegt, nebst einer abgeriebenen Zitrone darein gethan und eben so viel Butter als Mehl leicht gerührt, und dieses unmittelbar, ehe der Kuchen in den Ofen kommt, unter die Masse gemischt. Wenn die Masse in ein bestrichenes und bestreutes Potageblech eingefüllt ist, wird noch mit dem Haarsieb Zucker darauf gesäet.

Eine andere Art.

18 Loth Butter wird leicht gerührt, 18 Loth gesiebter Zucker, 24 Loth Mehl und das Abgeriebene einer Zitrone darunter gemischt, mit 3 ganzen und 2 gelben Eiern angerührt und nach dem Einfüllen mit länglicht geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut. Das Blech zu dieser Portion darf nicht gar zu groß sein.

Zimmtkuchen.

1/2 Pfd. süße Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser gestoßen, eben so viel Zucker, dieses so wie die Hälfte einer abgeriebenen Zitrone macht man mit 10 Eßlöffel voll gutem süßen Rahm und einem

Ei unter einander, füllt es in ein mit Butterteig ausgelegtes Kuchenblech und backt es langsam, doch daß der Kuchen saftig bleibt.

Zwetschgenkuchen.

Nachdem man ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech mit Butterteig ausgelegt hat, läßt man 8 Loth frische Butter über dem Feuer vergehen, aber ja nicht heiß werden, rührt 2 Eier, eine starke Hand voll gestoßenen Zucker und 1 Quint feinen Zimmt darunter, gießt davon die Hälfte auf den Butterteig, belegt denselben durchaus mit ausgesteinten, der Länge nach aufgeschnittenen Zwetschgen, gießt die andere Hälfte der Butter so gleich als möglich darüber, daß alle Zwetschgen befeuchtet werden, mischt dann 6 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln mit eben so viel Zucker und ein wenig Zimmt, streut dieß auf den Kuchen und backt ihn.

Gewöhnlicher Käskuchen.

Zu einem sauren Käse rechnet man eine Hand voll Mehl, dieses rührt man in einer Schüssel mit 2 Eiern, 8 Loth zerlassener Butter, ein klein wenig Salz, 2—3 Eßlöffel voll Rosenwasser und einer Hand voll Zibeben und Rosinen an, breitet die Masse auf Butterteig, übergießt sie mit zerlassener Butter und streut 4 Loth geschnittene Mandeln und Zucker darauf.

Rahmkuchen.

1/4 Pfd. Butter wird leicht gerührt, 8 Eigelb, 1 Schoppen sauren und 1 Schoppen süßen Rahm, 4 Eßlöffel voll Mehl, Zucker nach Belieben, Alles gut gerührt. Zuletzt der Schnee von den 8 Eiern leicht darunter gemischt. Das Blech mit einem guten Butterteig ausgelegt, der mit Rosinen bestreut und dann die Masse darauf gefüllt wird.

Aniskuchen.

1 Pfd. Zucker wird mit 7 Eiergelb und 4 ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt. Dann die Schale einer Zitrone, 1 Theelöffel voll Anis und eben so viel Zimmt, nebst 18 Loth fein Mehl beigemischt. Zuletzt der Schnee von den 7 Eiern leicht darunter gerührt und die Masse in ein bestrichenes und bestreutes Kuchenblech eingefüllt und gebacken.

Aniskuchen auf andere Art.

1 Pfd. gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 12 Eiern gerührt, dann 1/2 Pfd. fein Mehl, etwas Zimmt, Zitronenschale und Anis dazu gethan. Das Weiße der Eier zum Schaum geschlagen und an die Masse gerührt. (Man kann ein paar Clar weglassen.) Eine Hand voll ungeschälte Mandeln werden fein gewiegt, mit Zucker vermengt und auf den Kuchen, so wie er in den Ofen kommt, gestreut. Dieser Kuchen ist sehr gut.

Feines Zuckerbackwerk.

Vanillekränzchen.

½ Pfd. ungeschälte Mandeln werden der Länge nach geschnitten und mit einer Hand voll Zucker ein wenig geröstet, dann ½ Pfd. Zucker und für 6—8 kr.*) Vanille fein gestoßen und dieses nebst den Mandeln unter den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht gemischt; ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse in Kränzchensform aufgesetzt, eine Weile zur Wärme gestellt, daß sie oben etwas abtrocknen und dann in kühlem Ofen gebacken. Man kann sie auch auf Oblaten aufsetzen und nach dem Backen in die Mitte etwas Eingemachtes thun.

Makronen.

16 Loth süße Mandeln, sowie 24 Loth Zucker, recht fein gestoßen, 4—5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dieß Alles nebst dem Saft und der Schale einer Zitrone gut durch einander gerührt und auf weißes Papier länglichte Häufchen gesetzt. Oder auch runde, diese werden dann mit grob gestoßenem Zucker bestreut, eine kleine Vertiefung in die Mitte gedrückt, etwas Eingemachtes eingelegt und in mäßiger Hitze gebacken.

Makronen mit Vanille.

12 Loth Mandeln werden abgezogen, gut abgetrocknet und mit 3 Eiweiß recht zart gestoßen, dann im Mörser mit ½ Pfd. Zucker und etwa für 9 kr. Vanille, beides fein gestoßen, wohl vermengt, die Masse auf ein Backbrett genommen, das mit Zucker bestreut ist, und länglichte Küchlein daraus geformt, auf Oblaten gesetzt und in einem Ofen gebacken, dessen Temperatur wie bei den Sprengerlen sein darf.

Vanilleschäumchen.

1 Pfd. gesiebter Zucker, für 12 kr. gestoßene Vanille und der Schnee von 6 —7 Eiern werden ½ Stunde zusammen gerührt, dann auf Papier kleine Zeltchen gesetzt und in einem ganz kühlen Ofen gebacken.

Gutes Vanillebackwerk.

Guten süßen Butterteig (von ½ Pfd. Butter) wellt man dünn aus und macht länglichte Stückchen davon, dann rührt man ½ Pfd. Zucker mit dem Schnee von 6 Eiern ½ Stunde, hierauf schneidet man ½ Pfd. abgezogene Mandeln ganz fein überzwerch und mischt sie nebst für 6 kr. gestoßener Vanille unter das Gerührte, überstreicht die Butterteigstückchen mit dieser Masse und backt sie schön hellgelb.

Mandelblumen.

Es wird 1 Pfd. geschälte Mandeln, wovon 4 Loth bittere sein

*) Da der Preis der Vanille sehr verschieden ist, so kann man sich nicht genau nach dieser Angabe richten.

müssen, ganz fein gestoßen, 1 Pfd. Zucker gesiebt, von einer Zitrone die Schale zart gewiegt und der Saft ausgedrückt. 1 Loth Tragant wird in eine obere Theetasse gethan, diese mit Rosenwasser aufgefüllt und 24 Stunden stehen gelassen, dann diese 5 Stücke nach und nach zusammen gestoßen, bis es eine gleiche Masse wird, dann in die Luft gestellt, bis sie so trocken ist, daß man sie gut verarbeiten kann. Hierauf schafft man die Masse mit Zucker so lange auf dem Backbrett, bis sie Löcher bekommt, wellt sie dann einen Messerrücken dick aus, sticht sie mit Weinbachesmödel aus, bestreicht die Bleche mit Wachs, setzt die Blumen darauf, läßt sie über Nacht stehen und backt sie 7 Stunden nach dem Brod. Sollten sie sich nach dem Backen nicht gern vom Blech ablösen, so wird solches auf Kohlen gesetzt. Auch wird bemerkt, daß das Backwerk nur ein wenig gelblich aussehen darf.

Hägenmakronen.

2 Eiweiß werden zu einem steifen Schaum geschlagen, 8 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, 8 Loth fein gesiebter Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone und 1 Löffel voll Hägenmark wird in einer Schüssel unter einander gemengt. Mit dem Schaum muß man aber vorsichtig sein und etwas zurücklassen, daß die Makronen beim Aufsetzen nicht verlaufen. Auf ein mit Zucker bestreutes Papier werden sodann ovale Küchlein aufgesetzt, von dem zurückgelassenen Schnee ein Eis gemacht, die Makronen damit überstrichen und in einem nicht heißen Ofen gebacken. Will man ein starkes Eis, so nimmt man 3 Eiklar und 12 Loth Zucker, rührt dieß zuerst allein zusammen, thut dann etwas davon weg und mischt dann erst das Uebrige darunter.

Bitteres Mandelbrod.

14 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln werden so zart als möglich mit 2 Eiweiß gestoßen, ebenso 1 Pfd. Zucker. Nachdem dieß geschehen, nimmt man wieder einen Löffel voll der gestoßenen Mandeln und ein paar Löffel voll von dem Zucker in den Mörser und stoßt es zusammen, und fährt so fort, bis Alles eine zusammenhängende Masse ist; dann nimmt man sie in eine Schüssel und mischt sie mit einem silbernen Löffel unter den Schaum von 4 Eiern. Sind die Eier groß, so kann man ein wenig Schaum zurück lassen. Endlich legt man weißes Papier auf die Backbleche, setzt kleine Häufchen auf, und backt diese in mäßiger Hitze. Wenn sie ganz gelungen sind, so springen sie nach dem Backen selbst vom Papier ab. Doch geschieht dieß in gewöhnlichen Backöfen nicht leicht; man muß etwas nachhelfen, indem man das Papier in der Mitte hinauf drückt, worauf sie dann abspringen.

Vaihinger Brödchen.

Zu $^1/_2$ Pfd. fein gesiebtem Zucker nimmt man das Weiße von 4 Eiern, schlägt einen dicken Schaum, rührt beides, bis es dick ist,

nimmt ½ Pfd. Mandeln, schneidet solche ungeschält überzwerch, röstet sie in 2 Loth von dem Obigen schön gelb, mischt sie unter den gerührten Zucker, setzt runde Brödchen auf mit Zucker bestreutes Papier und backt sie in einem sehr kühlen Ofen.

Brenden.

1 Pfd. Mandeln werden abgezogen, mit Rosenwasser, etwa ½ Schoppen, ganz zart gestoßen und in einem neuen irdenen Geschirr mit 24 Loth fein gestoßenem Zucker auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis der Teig sich ganz vom Geschirr losschält, wobei man aber sehr aufmerksam sein muß, daß die Masse nicht anbrennt; es muß immer stark vom Boden des Geschirrs gerührt werden, weil es sich sehr leicht anhängt. Sodann bringt man den Teig in eine Schüssel, in welche man ihn ziemlich fest eindrückt; wenn er ganz erkaltet ist, wird er ausgewellt und mit kleinen Formen ausgedrückt, alsdann wird er über Nacht stehen gelassen, den andern Tag auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und in einem nicht gar zu heißen Ofen schön dunkelgelb gebacken. So lange das Gebackene noch warm ist, löst man es vom Blech ab und bürstet das angehängte Mehl auf dem Boden weg.

Zitronensterne.

Das Weiße von 2 Eiern wird zum steifen Schnee geschlagen und mit ½ Pfd. Zucker und dem Saft einer ganzen Zitrone so lange gerührt, bis es dick ist, dann ½ Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln und die Schale obiger Zitrone dazu gethan, mit Zucker ausgewellt, mit einem Sternmodel ausgestochen, auf Oblaten gesetzt und in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken.

Zitronenzeltchen.

4 Eiweiß zum Schnee geschlagen, 1 Pfd. gesiebter Zucker, von einer ganzen Zitrone der Saft, von einer halben die zart geschnittene Schale wird ½ Stunde zusammen gerührt, dann runde Küchlein auf Papier gesetzt und ganz blaßgelb gebacken.

Quittenzeltchen.

Der Schnee von 3 Eiklar wird mit 8 Loth feinem Zucker und 12 Loth Quittenmark ½ Stunde gerührt, dann die fein gewiegte Schale einer Zitrone und der Saft derselben darein gethan, kleine Häufchen auf mit Zucker bestreutes Papier gesetzt und auf dem warmen Ofen getrocknet.

Quittenzeltchen auf andere Art.

½ Pfd. Quittenmark, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, der Schnee

von 3 Eiweiß, der Saft und die am Zucker abgeriebene Schale von einer kleinen halben Zitrone.

Punschküchlein.

1/2 Pfd. feiner, gesiebter Zucker wird mit einem Löffel voll Arac angefeuchtet und der Schnee von 2 Eiklar daran gerührt, dann ein Blech mit Papier überlegt, solches mit Zucker bestreut, Sechser große Küchlein aufgesetzt, diese am Ofen oder in der Sonne 1/4 Stunde getrocknet und im kühlen Ofen gebacken.

Chokolademuscheln.

1/2 Pfd. ungeschälte Mandeln, 5 Loth Chokolade und eine halbe Zitrone werden auf dem Reibeisen gerieben. Mit dem Schaum von 4 Eiweiß wird 1/2 Pfd. gesiebter Zucker 1/2 Stunde gerührt, dann das Gestoßene nebst 1/2 Loth feinem Zimmt und einer Prieße Nelken darunter gemischt, die Masse auf das Backbrett genommen; man bricht ein Stück um das andere davon ab, kehrt es im Zucker um, rundet es und drückt es auf dem Muschelmodel aus.

Gefüllte Muscheln.

1/2 Pfd. Mehl, 8 Loth Zucker, 8 Loth geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln und das Gelbe von 5 hart gesottenen Eiern wird mit einigen Eiern und einem Löffel voll Rosenwasser auf dem Backbrett unter einander geschafft wie ein S-Teig, dann wird jedesmal ein Boden in die Muschelform gedrückt, eingemachte Himbeeren darein gefüllt und mit einem dünn ausgewellten Blättchen von Teig zugedeckt, außen herum beschnitten, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

Griesmakronen.

1 Pfd. gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 8 kleinen oder 7 großen Eiern und dem Saft von 1 1/2 Zitronen eine schwache halbe Stunde gerührt, dann 1 Pfd. schöne geschälte Mandeln auf dem Reibeisen gerieben, so wie die Schale der Zitronen und 1/2 Pfd. Griesmehl darunter gemischt und noch eine Zeit lang gerührt, hierauf kleine Häufchen auf mit Zucker bestreutes Papier gesetzt und in einem kühlen Ofen gebacken. Dieß ist eine große Portion.

Pomeranzenbrödchen.

1/2 Pfd. gesiebter Zucker wird mit 3 kleinen Eiern, von denen vorher das Weiße zum Schnee geschlagen wird, 1 Stunde gerührt, dann kommt 4 Loth Pomeranzenschale und 1/2 Pfd. fein Mehl dazu, und werden kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gesetzt; der Ofen darf nicht sehr heiß sein. Wenn die Küchlein vor dem Backen einige Zeit stehen, so ist dieß kein Feh-

ler. Beim Einrühren des Mehls muß man sich nach dem Teig richten, daß er nicht allzu stark wird; in diesem Fall läßt man etwas weg.

Hufeisen.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 20 Loth gesiebtem Zucker zu einer steifen Masse gerührt, dann wird ½ Pfd. Mandeln roh auf dem Reibeisen gerieben, diese nebst etwas Zimmt und dem Abgeriebenen von einer Zitrone an die Masse gethan, Hufeisen daraus geformt und auf einem mit Speck bestrichenen Blech gebacken.

Vanillenbrod.

½ Pfd. Zucker wird mit dem Gelben von 3 Eiern dick gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, noch ¼ Stunde gerührt, 8 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln nebst für 6—8 kr. gestoßene Vanille dazu und zuletzt ½ Pfd. Mehl hinein gerührt, mit einem Kaffeelöffel auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in einem nicht allzu heißen Ofen gebacken.

Geduldzeltchen.

Von 4 Eiweiß wird ein Schnee geschlagen und derselbe mit 8 Loth Zucker 1 Stunde gerührt. Wenn die Masse dick ist, reibt man die Schale einer Zitrone daran, etwas Saft von dieser und 5 Loth feines Mehl, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt ganz kleine Küchlein auf, übersiebt sie mit Zucker, läßt sie eine Zeit lang stehen und backt sie in keinem heißen Ofen.

Chokoladebrod.

4 Eier und ½ Pfd. Zucker zusammen ½ Stunde gerührt, dann 4 Loth geriebene Chokolade und 18 Loth fein Mehl dazu gethan, auf ein bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech kleine Häuflein gesetzt und gebacken.

Böhmisches Brod.

9 Eier in der Schale gewogen, eben so viel fein Mehl und gesiebten Zucker. Zucker und Eier werden mit einander leicht abgerührt, dann kommt dazu: das Gelbe einer Zitrone, 2 Hand voll Zibeben, 2 Hand voll Mandeln und endlich das obige Mehl. Die Masse wird in bestrichenen und dick mit Semmelmehl bestreuten Kapseln gebacken und nachher in beliebige Scheiben zerschnitten.

Zimmtrinden.

Für 2 kr. Tragant wird in für 4 kr. Zimmtwasser über Nacht aufgelöst; sollte es zu dick sein, so verdünnt man es mit Rosenwasser. Hierauf wird ½ Pfd. gesiebter Zucker, 8 Loth fein gestoßene Mandeln, ½ Loth feiner Zimmt und für 2 kr. Bergzinnober darein ge-

rührt, von 3 Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen und unter die Masse gemengt, dann ein Blech mit Butter bestrichen und von dem Teig Streifen aufgestrichen. Sind diese gebacken, aber noch heiß, so wickelt man sie geschwind um einen Rührlöffelstiel, damit sie die Form einer Rinde bekommen.

Namenloses Confekt.

1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln roh gestoßen, die halbe Schale einer Zitrone, 1/2 Loth feinen Zimmt, 1/2 Loth Pomeranzenschale, 1/2 Quint Nelken, eben so viel Cardemomen und Cubeben, dieß Alles wird so fein als möglich zerstoßen und zerschnitten, mit 1 Eßlöffel voll Rosenwasser und dem Schnee von 2 Eiweiß vermischt, dann das Backbrett mit Mehl und Zucker bestreut, die Masse darauf genommen und kleine Wärgelchen geformt, sodann dieselben auf ein mit Butter oder noch besser mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze gebacken.

Königsbrod.

Es werden 4 ganze Eier, 1/2 Pfd. ungeschälte, fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mehl und 2 Messerspitz präparirte Pottasche, auch etwas feiner Zimmt unter einander gewürgt und kleine Häufchen auf ein bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gesetzt.

Freimaurerbrödchen.

1/2 Pfd. gesiebter Zucker wird mit 3 Eidottern und dem Schnee von 2 Eierklar gerührt, dann 12 Loth fein gestoßene Mandeln und 12 Loth fein Mehl darunter gemischt und von dieser Masse kleine Brödchen auf bestrichene Bleche aufgesetzt.

Persicotti oder Pfirsichconfekt.

Auf 1 Pfd. geschälte und durchgetriebene Pfirsiche nimmt man 36 Loth Zucker, kocht beides unter beständigem Umrühren 2 Stunden lang und läßt es so lange auf der Glut, bis es vom Löffel sich schält. Dann läßt man es auskühlen, bestreut ein Backbrett mit fein durchsiebtem Zucker, wellt den Teig tellerdick aus, sticht mit einem Trinkglas runde Plätzchen aus, legt solche auf weißes Papier und läßt sie in einem kühlen Zimmer, in welches keine Sonne kommt, trocknen. Man kann diese Persicotti Jahre lang aufbewahren.

Haselnußbackwerk.

4 Eiweiß zum Schnee geschlagen, werden mit 24 Loth Zucker leicht gerührt, dann kommt für 6 kr. mit Zucker gestoßene Vanille und 3 Loth gröblich geschnittene Haßelnußkerne dazu. Nachdem man Alles unter einander gemischt hat, werden Küchlein in der Größe eines Drei-

bäßners aufgesetzt, $^1/_2$ Stunde läßt man sie abtrocknen und backt sie dann in schwacher Hitze.

Eine andere Art.

8 Loth Zucker und 8 Loth Haselnußkerne, beides wohl gewogen, werden fein gestoßen und unter 4 zum Schnee geschlagene Eiweiß gemischt, dann noch einige gestoßene Nelken und ein wenig feiner Zimmt dazu gethan, auf Oblaten kleine Küchlein aufgesetzt und in einem warmen Ofen stark gelb gebacken.

Zimmtkränzchen.

8 Loth ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 8 Loth Zucker, $^1/_2$ Loth feinem Zimmt, fein geschnittener Zitrone und Zitronat und einem ganzen und einem gelben Ei gut durch einander gerührt; dann werden von gutem Butterteig Streifen geschnitten, die man auf drei Seiten mit Ei bestreicht. Von der Fülle wird auf die eine Hälfte gelegt, die andere darüber her geschlagen, zu Kränzchen formirt, diese oben auf dem zerschnittenen Theil im Eischaume und dann in klein gewiegte Mandeln und Zucker getaucht und schön gebacken.

Zimmttörtchen.

$^1/_2$ Pfd. Butter wird leicht gerührt, $^1/_4$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 20 Loth Mehl und etwas feiner Zimmt werden zusammen recht gut gerührt, der Teig dann ausgewällt und mit Förmchen ausgestochen. Zuletzt werden sie mit Ei bestrichen, grob gestoßener Zucker und Mandeln darauf gestreut und schön gelb gebacken.

Sehr gute Zimmtsterne.

Der Schaum von 7—8 Eiklar, je nach der Größe der Eier, wird mit 1 Pfd. gesiebtem Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, dann wiegt man 1 Pfd. ungeschälte Mandeln ganz fein (sie müssen durch einen Seiher mit ganz kleinen Löchern geseiht werden, daß sie recht fein und gleich werden), oder noch besser, man reibt sie einzeln auf dem Reibeisen, mischt dann diese nebst 2 Loth feinem Zimmt und 20 Nelken, beides zart gestoßen, unter das Gerührte, nimmt die Masse löffelvollweis auf ein mit Zucker und Mehl bestreutes Backbrett, drückt sie mit der Hand 2 Messerrücken dick, sticht sie mit dem Sternmodel aus und backt die Sterne auf einem mit Speck bestrichenen Blech. Will man ein Eis darauf haben, so muß man etwas mehr Zucker und Eiweiß nehmen, und nachdem der Zimmt darunter gemischt ist, etwas von dem Gerührten wegnehmen.

Zimmtsterne ohne Mandel.

4 ganze Eier, wovon aber das Weiße vorher zum Schnee ge-

schlagen worden ist, werden mit ½ Pfd. Zucker eine starke halbe Stunde gerührt, dann 2 Loth gestoßener Zimmt, ½ Quint Pottasche und so viel Mehl, etwa ½ Pfd., darunter gemischt, daß der Teig wie Zimmtsternteig in der Dicke ist, hierauf wellt man ihn, sticht Sterne davon aus, setzt diese auf ein bestrichenes Blech und backt sie wie Zimmtsterne.

Aufgelaufenes Brod.

Im Schaum von 4 Eiern rührt man 6 Loth Zucker zu einem Eis, dann 3 Loth abgezogene, zu Würfeln geschnittene Mandeln und 6 Loth fein Mehl darunter. Auf ein bestrichenes und bestreutes Blech werden kleine Häufchen aufgesetzt und im kühlen Ofen lichtgelb gebacken. Nach dem Backen werden solche mit Eiweiß oder Rosenwasser überstrichen und schnell dick mit Zucker bestreut.

Küchlein mit Guß.

½ Pfd. Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker, der Saft und die Schale einer kleinen Zitrone, ein wenig Zimmt und 3 Eier, dieß Alles wird unter einander geknetet und davon kleine Küchlein auf ein bestrichenes Blech gesetzt, dann 4 Loth Zucker und 4 Loth Mandeln mit dem Schnee von 2 Eiweiß zu einer dicken Masse gerührt, diese auf die Küchlein gestrichen und dieselben im warmen Ofen gebacken.

Jägerblättchen.

½ Pfd. staubfeiner Zucker wird mit dem Schnee von 3 Eiern ¾ Stunden gerührt, dann kommt ½ Loth gequetschter Anis und 7 Loth fein Mehl leicht darunter; die Masse wird auf Oblatenblättchen aufgestrichen und im ziemlich kühlen Ofen gebacken.

Hirschhörner.

2 ganze und 2 gelbe Eier und 4 Löffel voll feinen Zucker mit einander gerührt, dann 2 Löffel voll Kirschengeist und so viel fein Mehl darunter, daß man es wirken kann, daraus beliebige Formen gemacht, in Schmalz gebacken und dann reichlich mit Zucker und Zimmt bestreut.

Gebackene Fische.

Man schlägt von 6 Eierklar einen Schaum, nimmt ¾ Pfd. gestoßenen Zucker, ¾ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. grob gestoßene Mandeln, 1 Quint Zimmt, ½ Quint Nelken, schafft alles zusammen, wirkt die Masse in grob gestoßenen Zucker, formirt runde Fische, wie Forellen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie schön gelb.

Magenmorsellen.

1 Pfd. gröblich gestoßener Zucker wird mit 4 Loth Wasser ge-

kocht (bis zur Tafelconsistenz). Alsdann mischt man schnell dazu: gröblich gestoßene Muskatblüthe und Muskatnuß von jedem 1/2 Quint, 1 Quint Gewürznelken, 2 Quint vom feinsten Zimmt, klein geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat von jedem 1 1/2 Loth, 3 Loth geschälte Mandeln. Diese heiße Masse gießt man in eine, zuvor etwas befeuchtete Form, indem man auf die gleichförmige Vertheilung in derselben Acht hat, und zerschneidet sie vor dem Erkalten in viereckige Stücke, die man an der Luft austrocknen läßt. In Ermanglung einer Form kann man die Masse als einen Kuchen auf einen hölzernen Teller ausgießen und dann in beliebige Stücke schneiden.

Zitronenbisquit.

1 Pfd. Zucker und das am Zucker Abgeriebene einer Zitrone wird fein gestoßen und mit dem steifen Schnee von 2 Eiern vermischt, hierauf auf's Backbrett genommen und noch 8 Loth Zucker in die Masse geschafft, dann dieselbe 2 Messerrücken dick ausgewellt, mit dem Sternmodel ausgestochen, auf Oblaten gesetzt und nach einer halben Stunde in einem sehr kühlen Ofen gebacken.

Chokoladebisquit.

Man schlägt 2 Eiweiß zum Schnee, thut 1/2 Pfd. gesiebten Zucker und 4 Loth Chokolade dazu. Ist der Teig zu dünn, so hilft man mit Zucker nach. Dann wird er gewürgt und mit kleinen Weinbachesmödeln ausgestochen; der Ofen dazu darf kaum lau sein.

Zuckerherzchen.

Man rührt 4 Eier in einer Schüssel 1/4 Stunde, dann nimmt man 1 Pfd. gesiebten Zucker und für 8 kr. Orangenzucker dazu und rührt es noch 1 Stunde; hierauf schafft man 1 Pfd. fein Mehl leicht hinein, nimmt den Teig auf das Backbrett, wellt ihn stark Messerrücken dick, sticht ihn mit einem Herzmödelchen aus, setzt die Herzchen auf ein mit Speck bestrichenes Blech und backt sie in gelinder Wärme.

Kraftschnitten.

1/2 Pfd. gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern dick gerührt, dann wird 1/2 Pfd. ungeschälte Mandeln nur der Länge nach durchschnitten und in etwas Zucker gelb geröstet, diese, so wie 1/2 Pfd. Zibeben werden unter das Gerührte gemischt und die Masse in gut bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Aniskapseln eingefüllt und gebacken. Des andern Tags schneidet man fingerdicke Schnitten davon.

Lebkuchen mit Eiern,

eine sehr gute Art.

1/2 Maas Honig wird gesotten und verschäumt, dann so viel Mehl hinein gerührt, bis es wie ein dicker Spatzenteig ist. So läßt man es

stehen bis zum andern Morgen, dann wird ½ Pfd. Zucker mit 6 Eiern gerührt, hierauf kommt 1 Pfd. geschnittene Mandeln, Pomeranzenschalen, Zitronat, Zimmt, Nelken, nach Belieben für 2 kr. Pottasche und noch 1 Pfd. Mehl unter das Gerührte. Endlich schafft man Alles unter den Honigteig, würgt ihn noch eine Zeit lang und formt zuletzt Lebkuchen in beliebiger Größe daraus.

Bauernkrapfen.

1 Pfd. gesiebter Zucker, 3 ganze und 4 gelbe Eier nebst drei Eßlöffel voll altem Wein wird zusammen gerührt, bis der Teig so dick wie ein Zuckerbrodteig ist. Dann röstet man 24 Loth geschälte und gewürfelt geschnittene Mandeln schön gelb und mischt sie nebst 1 Pfd. Mehl unter das Gerührte, setzt runde Küchlein auf Oblaten, läßt sie wo möglich eine Zeit lang stehen und backt sie dann schön dunkelgelb.

Sprengerlen,

wie sie in Schwaben an Weihnachten gemacht werden, weiß jede Hausfrau, aber es gibt Fälle, wo man solche zum Austheilen in ungewöhnlich großer Menge braucht und hier wäre, um Eier zu ersparen, folgendes Rezept zu empfehlen:

Wassersprengerlen.

2½ Pfd. Zucker und 3½ Pfd. Mehl wird mit 1½ Loth Hirschhornsalz, welches 1 Stunde vorher in einem Schoppen Wasser aufgelöst werden muß, unter einander geschafft in einer Schüssel, dann aufs Nudelbrett genommen und so lange gewirkt, bis der Teig beim Zerschneiden kleine Löcher hat, dann wellt man ihn aus, macht die Springerlen, legt sie über Nacht auf Bretter und läßt sie so gut als möglich trocknen. Vor dem Backen werden sie auf mit Speck bestrichene und mit Anis bestreute Bleche gesetzt. Den Ofen brauchen sie so kühl als die Eiersprengerlen. Sie werden aber recht schön.

Backwerk mit Butter.

Waffeln.

½ Pfd. Butter rührt man leicht, dann kommen nach und nach 6 Eier darein. 10 Loth fein Mehl rührt man mit lauer Milch ganz glatt an wie ein dicker Flädlensteig und mischt es nebst ein klein wenig Salz unter die Butter, dann backt man die Waffeln und bestreut sie noch warm dick mit Zucker und Zimmt. Wenn die Waffeln recht leicht und gut werden sollen, so muß Alles warm zusammen kommen, deßwegen thut man Winters wohl, die Eier vorher in warmes Wasser zu legen. Auch das Eisen, in welchem man vorher ein winzig Stückchen Butter vergehen läßt, muß ganz heiß sein, und wesentlich ist das besondere Anrühren des Mehls.

Hundertjahrküchlein.

Zu ½ Pfd. leicht gerührtem Butter kommen nach und nach 6 Eier, 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. Mehl, dann bestreicht man ein Papier mit Butter, setzt Küchlein in der Größe eines Sechsbätzners auf und backt sie im heißen Ofen, doch dürfen sie nur gelb werden.

Pfizauf.

¾ Pfd. fein Mehl, 7—8 Eier, eine abgenommene Milch und 8 Loth Butter, dieses unter einander gerührt, von den 8 Loth Butter auch die Mödel geschmiert, diese halb voll eingefüllt und gebacken. Diese Portion gibt ungefähr 20 Stück.

Gute Butterringe.

12 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker werden auf dem Backbrett mit 2 Eigelb und 2 Löffel voll Rosenwasser unter einander geschafft. Wenn es ein schöner glatter Teig ist, formt man kleine Ringe davon, verklopft auf einem Teller das Weiße der Eier, aber nicht zum Schaum, wirft die Ringe einen nach dem andern darein, dann in grob gestoßenen Zucker und setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech.

Englischer Käse.

Zu 1 Pfd. leicht gerührter Butter wird 1 Pfd. Mehl und zwischen durch immer 1—2 Eier gerührt, bis das Mehl und neun Eier darin sind, dann mischt man unter 1 Pfd. Zucker ¾ Pfd. Rosinen, etwas Pomeranzen- und Zitronenschale und den Schnee von 6 Eiern. Endlich wird Alles zusammen in einen glatten, sehr stark bestrichenen Tortenmodel gefüllt und ganz langsam 1—2 Stunden lang gebacken. Ist es fertig, so schneidet man es in kleine dünne Stücke; es erhält sich über 14 Tage lang gut.

Vorzügliche Butterbrezeln.

24 Loth gestoßener Zucker wird mit 4 Eiern leicht gerührt, dann das Abgeriebene einer Zitrone, ½ Trinkgläschen voll Rosenwasser, ½ Loth Pottasche, ½ Pfd. leicht gerührte Butter und 2 Pfd. fein Mehl darunter gemischt, Brezeln geformt, mit gebranntem Zucker und einem Ei überstrichen und gut gebacken.

Eine andere Art.

In ½ Pfd. Mehl schneidet man 8 Loth Butter, mischt 8 Loth gesiebten Zucker, 1 Löffel sauren Rahm, 1 ganzes und 2 gelbe Eier darunter, knetet Alles wohl durcheinander, formt Ringe oder Brezeln daraus, stoßt 1 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln ziemlich grob, vermengt sie mit einer Hand voll Zucker und bestreut die, zuvor mit Eigelb überstrichenen Brezeln damit und backt sie schön gelb.

Butterweckchen.

8 Loth Zucker werden mit 3 Eiern gerührt, dann kommt acht Loth zerlassene Butter, 8 Loth Rosinen und ½ Pfd. Mehl darunter, davon werden kleine Weckchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt.

Wiener Kolatschen.

½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 8 Loth Butter, 2 ganze, zwei gelbe Eier, die Schale einer halben Zitrone, dieses knete man unter einander und welle es zu einem Messerrücken dicken Boden aus, steche aus diesem runde Küchlein, setze in die Mitte derselben ein wenig Eischaum, streue körnigten Zucker und länglicht geschnittene Mandeln darein und backe sie im warmen Ofen.

Marseiller Krapfen.

Man nehme ¾ Pfd. Mehl zu 2 Tassen saurem Rahm und würge dieß so lang auf dem Backbrett, bis der Teig leicht ist. Dann schaffe man ½ Pfd. Butter zurecht und schneide es in den Vorteig. Dieser Teig wird nicht wie ein Butterteig zusammengelegt, sondern zuerst die rechte Seite, dann die linke herübergeschlagen, rechts gedreht und viereckig ausgewellt. Ist dieses mehrere Male geschehen, so wellt man den Teig ziemlich dünn und rollt ihn auf. Aus dieser Rolle werden 18—20 Stückchen geschnitten, die jedes besonders mit Zucker ausgewellt werden. ½ Pfd. Zucker muß aufgebraucht werden, dann legt man eine Nuß große Fülle darauf und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

Die Fülle dazu: 10 Loth Zucker wird mit 1 Glas Wein geläutert, 10 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, die fein gewiegte Schale und das Mark von 1 Zitrone so lange mit dem geläuterten Zucker gekocht, bis es nach Gutdünken dick ist; es wird kalt noch dicker.

Törtchen mit Zitronenfülle.

Von 4 Zitronen wird die Schale abgelöst und das Mark in Würfel geschnitten, diese werden mit 12 Eigelb und 12 Eßlöffel gesiebtem Zucker ½ Stunde gerührt, Mödelchen mit Butterteig ausgelegt und von der Masse halb voll gefüllt. Man läßt sie im Ofen schnell anziehen und dann langsam ausbacken.

Kleienbrod.

8 Loth Zucker, 1 ganzes und 2 gelbe Eier werden mit einander stark gerührt. Dann wird ½ Pfd. Butter und eben so viel Mehl auf dem Backbrett zusammen klein gehackt, und ist dieß geschehen, unter das Gerührte gemischt, hierauf die ganze Masse geknetet, bis man keine Butter mehr sieht, stark Messerrücken dick ausgewellt und mit einem Glas Küchlein ausgestochen. Sodann werden 4 Loth Mandeln abgezogen und nicht gar zu fein gewiegt, eben so viel Zucker gestoßen

und die Schale einer kleinen Zitrone zart geschnitten, dieß mit einander vermischt, die Küchlein mit Eigelb bestrichen, das Gestoßene dick darauf gestreut, auf jedes Küchlein einige Tropfen Zitronensaft gedrückt und in einem nicht zu kühlen Ofen gebacken.

Kodweißlen.

1½ Pfd. Zucker wird mit 8 Eiern leicht gerührt, ½ Pfd. Butter ebenfalls schaumig gerührt, 1 Loth Pottasche in ½ Schoppen Rosenwasser aufgelöst, 1 Zitrone am Zucker abgerieben, fein gestoßener Anis und 4 Pfd. Mehl, Alles dieß zusammengeschafft, gewellt und mit Weinbachesmödeln ausgestochen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und in gelinder Hitze gebacken. Natürlich ist dieß eine sehr große Portion.

Eierbackwerk.

Auf ein Backbrett nimmt man 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. zerschnittene Butter, ½ Pfd. gesiebten Zucker und das Gelbe von 9 hartgesottenen Eiern, welches zuvor durch einen Seiher getrieben worden ist, schafft dieses mit dem Hackmesser wohl durcheinander, schlägt 2 Eier daran und knetet den Teig, bis er wie ein Nudelteig ist, wellt ihn dann aus, bestreicht ein Blech mit Butter, sticht beliebige Formen aus dem Teig, legt sie auf das Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und backt sie in mäßiger Hitze.

Theestrizeln.

Von 24 Loth Mehl und ½ Pfd. Butter wird ein Butterteig verfertigt, dieser wird dick und viereckig ausgewellt, auf ein Backblech gesetzt und am Rand daumenbreit umgeschlagen. Dann werden 3 Eier mit Zucker und Zimmt verrührt und der Kuchen damit übergossen, ferner abgezogene, länglicht geschnittene Mandeln mit Zucker vermischt und 4 Loth Zibeben darauf gestreut, dann gebacken, und nach dem Backen in lange Strizeln geschnitten.

Theekuchen,

der sechs Wochen lang gut bleibt.

½ Pfd. Butter wird leicht gerührt, dann kommt nach und nach dazu: 8 Eidotter, ½ Pfd. Zucker, das Abgeriebene von 1 Zitrone, Pomeranzenschale und Zitronat, von jedem 2 Loth klein geschnitten, 8 Loth Zibeben, 8 Loth Rosinen, 1 Pfd. Mehl und zuletzt von 5 Klar der Schnee. Das Blech wird mit Butter bestrichen und mit Mutschelmehl bestreut und der Kuchen in schneller Hitze in ungefähr ¾ Stunden schön dunkelgelb gebacken.

Krachbrod.

1 Pfd. Mehl, 8 Loth Butter, eben so viel Zucker, 1 Ei, ein

Dotter und das Abgeriebene von einer Zitrone, dieses Alles wird geschwind auf dem Backbrett unter einander geschafft, fingerdick ausgewellt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen, dick mit Zucker und Zimmt bestreut und schön gelb gebacken. So lange es noch heiß ist, wird es schnell in länglichte Stückchen zerschnitten, denn wenn es erkaltet ist, springt es. Dieses Krachbrod ist vorzüglich gut zum Thee.

Theestangen.

1 Pfd. fein Mehl, 1/2 Pfd. gesiebten Zucker, 12 Loth Butter, 1/2 Loth feinen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, drei ganze und 3 gelbe Eier. Zuerst wird die Butter ganz leicht gerührt, dann die verschiedenen Ingredienzien je mit einem Ei darunter, bis diese zu Ende sind. Mit dem Zimmt macht man den Anfang, dann Zitrone u. s. w. Endlich wird die Masse auf dem Backbrett noch stark geknetet und 2 Messerrücken dick ausgewellt, mit einer Form ausgestochen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön hellbraun gebacken. Besser ist noch ein Ei weniger und dafür 2 Löffel voll Eau de fleur d'Orange zu nehmen.

Einiges Schmalzbackwerk.

Gebackene Aepfelschnitze.

In ein Glas Wein wird 4 Loth Butter zerlassen, damit 1/2 Pfd. Mehl abgebrüht und glatt gerührt, 2 Eier nebst dem Rahm von ein Maas saurer Milch darunter gemischt und, sollte der Teig zu dick sein, vollends mit kaltem Wein verdünnt. Dann werden die Aepfelschnitze darin umgekehrt, in recht heißem Schmalz gebacken und noch warm dick mit Zucker bestreut.

Fastnachtsküchlein.

Ein nicht sehr fetter Butterteig von 1/2 Pfd. Mehl, 2 Eigelb, eine obere Tasse Milch und schwach 8 Loth Butter wird Messerrücken dick ausgewellt, in beliebige viereckige Stückchen zerschnitten oder geädelt, in heißem Schmalz gebacken und nachher stark mit Zucker und Zimmt überstreut.

Berliner Pfannkuchen.

1 1/2 Pfd. Mehl wird in eine Schüssel genommen und mit zwei starken Eßlöffel voll Bierhefe und 1/2 Schoppen lauer Milch ein Vorteig gemacht. Wenn dieser reif ist, werden 12 Loth leicht gerührte Butter, 4 ganze und 2 gelbe Eier, 2 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz in den Teig gethan und dieser so lange geschafft, bis er sich von der Schüssel löst. Dann läßt man ihn wieder gehen, nimmt ihn hierauf auf das Backbrett, wellt kleinfingerdicke Kuchen und sticht diese mit

einem Trinkglas aus, bestreicht diese Küchlein mit Ei, legt auf die Hälfte derselben eingemachte Himbeeren oder sonstige Früchte, deckt mit der andern Hälfte die gefüllten Küchlein zu, läßt sie noch einmal gehen, backt sie schnell in heißem Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt.

Schneeballen.

Hiezu nimmt man 4 Eier, 4 Eßlöffel voll süße Milch, eines Eies groß Butter, ein wenig Salz und Mehl, würgt den Teig und wellt kleine Kuchen in der Größe eines kleinen Tellers. Sind sie alle ausgewellt, schneidet man mit dem Backrädchen durch jeden Kuchen fingerbreite Streifen, aber am Rande nicht ganz durch, macht in einer kleinen Pfanne, die aber nur so groß sein darf, daß die Schneeballe Platz hat, Schmalz heiß, faßt mit dem Rührlöffelstiel den einen durchschnittenen Streifen, läßt den andern liegen und so fort, legt sie dann mit dem Stiel in's Schmalz ein, breitet sie mit demselben ein wenig auseinander, daß sie breit werden und es eine runde Balle gibt; ist eine Seite gelb, kehrt man sie auf die andere, läßt sie dann auf eingeschnittenem Brod ablaufen und bestreut sie stark mit Zucker.

Zimmtstritzeln.

$^1/_2$ Pfd. Zucker, 8 Loth Butter, $^1/_2$ Pfd. Mandeln, diese fein mit Zucker gestoßen, 4 Eier, $^1/_2$ Schoppen süßen Rahm, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Loth guten Zimmt, 4 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzenschale, 3 Löffel voll Kirschengeist und 24 Loth Mehl, dieß Alles wird tüchtig unter einander geschafft, dann fingergroße Stritzeln geformt und in $^1/_2$ Pfd. Schmalz schön herausgebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Hefenbackwerk.

Mürber Kuchen.

Man nimmt $1^1/_2$ Pfd. Mehl, 12 Loth Butter, 2 Eier und einige Löffel voll Bierhefe und macht einen Teig, den man gehen läßt, doch nicht allzu reif. Dann wird er auf's Backbrett genommen, zu einem Laib gewürgt und wieder etwas gehen gelassen. Hierauf wird ein großer Bogen Papier, der auf dem Ofen zuvor ganz getrocknet werden muß, mit Mehl stark bestreut und der Teig auf dem Papier groß und dünn ausgewellt. Wo der Einbug gemacht wird, drückt man mit der Hand einen Falz und schlägt ihn herauf. Nun läßt man ihn wieder gehen, bestreicht ihn mit einem Ei, stellt ihn eine Zeit lang in die Kälte, daß das Ei anzieht, bestreicht ihn, ehe er in den Ofen kommt, noch einmal, bestreut ihn mit Salz und Kümmel und backt ihn gleich nach dem Brod.

Hildburghauser Hefenkranz.

Von 1½ Pfd. recht feinem Mehl nimmt man die Hälfte in eine Schüssel, macht von dieser einen Teig mit lauwarmer Milch und einem Löffel voll Bierhefe und läßt dieses wohl gehen. Sodann rührt man 8 Loth Butter leicht und schafft diese nebst 6 Loth Zucker, 2 Eigelb, dem Abgeriebenen von einer Zitrone, ein wenig Anis und dem übrigen Mehl darunter, läßt den Teig wieder reif werden, schafft ihn noch einmal auf und formt dann einen Kranz daraus, setzt diesen auf ein Blech und läßt ihn abermals gehen. Hierauf bestreicht man ihn mit Eiweiß und bestreut ihn mit Zucker, bestreicht ihn noch einmal, mischt unter 12 Loth fein gewiegte Mandeln eine starke Hand voll feinen Zucker und streut dieß ganz dicht auf den Kranz; besonders auch auf den Seiten muß man sich Mühe geben, daß es festhält. Alsdann wird er in keiner starken Hitze gebacken. Der Kranz muß eine feine helle Farbe behalten, es ist deßwegen gut, ihn im Ofen mit einem Bogen Papier zu überdecken, er ist ausgezeichnet gut.

Gutes Hefenanisbrod.

1¾ Pfd. feines Mehl wird mit einem völligen Löffel voll gewässerter Bierhefe und 1 Schoppen Rahm angelassen. Ist die Masse reif, so nimmt man 2 Eier, einen Dotter und etwa eine Tasse süßen Rahm, 8—9 Loth Zucker, Anis, geschnittene Zitronenschale und noch einen Löffel voll Bierhefe, schafft dieß Alles unter einander, wobei man, wenn es nöthig ist, etwas Mehl wegnehmen oder hinzuthun kann. Nun wird der Teig auf's Backbrett genommen und so lange durchgewürgt, bis er Blasen bekommt; er muß mehr weich als fest sein. Diese Portion gibt 3 Laibchen, welche nochmals reif und dann in guter Hitze gebacken werden müssen*). So wie sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie noch heiß mit Rosenwasser und bestreut sie mit Zucker. Auch die zum Bähen bestimmten Schnitten müssen in einen noch guten Ofen kommen, daß sie nicht ausdorren. Mit Zucker und Zimmt, oder noch besser mit Trisenet noch ganz warm dick überstreut, auf einander gelegt und über Nacht beschwert, erhalten sie einen sehr angenehm schmeckenden Ueberzug und eignen sich in dieser Gestalt besonders gut zu kalter Schale.

Zu Trisenetpulver nimmt man:

5 Quint aromatisches Pulver, das man in der Apotheke haben kann, und aus Ceylonzimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, Muskatblüthe und Ingwer besteht, wovon vom Zimmt 4 Theile, von den übrigen je 1 Theil genommen wird. Diesem aromatischen Pulver wird zuge-

*) Die reif gewordenen Laibchen noch an einem kalten Ort abgekühlt, macht den Teig feiner.

mischt 1 Quint pulverisirtes, rothes Sandelholz und ½ Pfd. recht feiner weißer Zucker.

Zwieback für kleine Kinder.

2 Pfd. feines Mehl wird in eine Schüssel genommen und in der Mitte aus 2 Löffel voll guter Bierhefe, die zuvor mit einem halben Schoppen lauer Milch angerührt worden ist, ein Vorteig gemacht. Ist dieser gehörig reif, so läßt man 6 Loth Butter in 1 Schoppen Milch verschleifen, verrührt mit diesem 1 Ei und rührt es an die Masse. Sollte der Teig dicker als ein Dampfnudelteig sein, so kann man noch etwas laue Milch nachgießen; hierauf wird er so lange geklopft, bis er sich von der Schüssel ablöst, worauf man ihn wieder reif werden läßt; dann setzt man runde Laibchen auf ein bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, läßt die Laibchen noch einmal gehen und backt sie dann schön hellgelb. Nach dem Backen werden sie entzwei geschnitten und schwach gebäht. Hat man diesen Zwieback ausschließlich für Kinder bestimmt, so ist es besser, in den Teig keine Butter und nur süßen Rahm zu nehmen.

Hutzelbrod.

½ Simri gedörrte Schnitze und eben so viel dürre Zwetschgen werden weich gekocht, aber jeder Theil besonders, die Zwetschgen vorher ausgesteint und die Schnitze pünktlich verlesen, daß die Putzen herauskommen. Dann nimmt man 1½ Pfd. Zibeben, eben so viel Rosinen, wascht sie rein und läßt sie in 1 Schoppen Wein aufkochen. 1½ Pfd. geschälte Mandeln, die Kerne von ¼ Simri Nüsse, die Schale von 3 Zitronen, 12 Loth Pomeranzenschale, eben so viel Zitronat, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Nelken, 4 Loth verlesenen Fenchel, dieß Alles außer dem Fenchel zerschnitten und zerstoßen und unter einander gemengt, hierauf nimmt man 20 Pfd., auch etwas mehr reifen Brodteig, ¾ Simri Mehl und 1½ Schoppen Bierhefe unter die Hutzelmasse, läßt den Teig wieder reif werden, macht kleine Laibchen daraus, läßt diese nochmals gehen und backt sie dann stark aus. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Zuckerwasser bestrichen.

Gugelhopfen,

sehr schön und gut, dabei schnell gemacht.

8 Loth Butter werden leicht gerührt, alsdann 9 Eier und 20 Loth Mehl nach und nach an die Butter gerührt, ebenfalls einige Hand voll Zucker und süßer Rahm, vorher lau gemacht, bis der Teig etwas dünner als ein Spatzenteig ist, dann wird er noch ¼ Stunde gerührt, zuletzt 2 Eßlöffel voll Bierhefe darunter gemischt, in einen bestrichenen und bestreuten Schneckenmodel gefüllt, ihn so lange reif werden lassen, bis ein Halbpfundmodel voll ist, und dann in guter Hitze gebacken.

Gugelhopfen mit bittern Mandeln.

In 1/2 Pfd. leicht gerührte Butter werden nach und nach 9 Eier geschlagen, dann mischt man 4 Loth geschälte, länglicht geschnittene bittere Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und 24 Loth feines Mehl dazu. Ist Alles wohl unter einander, kommen 3 Löffel Bierhefe und ein Glas warme Milch dazu. Den Model bestreicht und bestreut man wie gewöhnlich, säet aber auch noch zart geschnittene süße Mandeln und gesiebten Zucker darein, füllt die Masse ein, läßt sie wohl gehen und backt den Gugelhopfen in frischer Hitze.

Gugelhopfen mit Zibeben.

1/2 Pfd. leichte Butter, 7 Eier, ein starkes 1/2 Pfd. Mehl, 3 Eßlöffel voll Bierhefe, 1 Glas warme Milch, ein klein wenig Salz, zuletzt 4 Loth Zibeben und 4 Loth Rosinen dazu, alles Uebrige wie bei dem obern.

Gerührter Hefenkuchen.

12 Loth Butter werden leicht gerührt, dann 8 Eier, welche zuvor in warmes Wasser gelegt werden, mit der Butter 1/2 Stunde gerührt, dann 2 Eßlöffel voll Bierhefe mit 2 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz in die Masse gethan. Wenn dieses wohl unter einander gerührt ist, wird 3/4 Pfd. feines gesiebtes Mehl darein geschafft, und sollte der Teig noch zu dick sein, so wird ein wenig laue Milch dazu genommen, dann wird ein Potageblech mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, mit länglicht geschnittenen Mandeln und Zucker übersäet, die Masse eingefüllt und reif werden lassen. Ehe der Kuchen in den Ofen kommt, wird er mit einem Ei bestrichen und oben auch mit Mandeln und Zucker bestreut und in frischer Hitze gebacken.

Christstollen.

3 völlige Schoppen Mehl, ein kleiner Schoppen Milch, 1 Loth gute Hefe, 2 Eier und 2 Dotter, 1/2 Pfd Butter, 8 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, für 2 kr. Muskatblüthe, 8 Loth Rosinen, 6 Loth Zibeben, eine halbe Zitronenschale, 4 Loth Zucker, Salz nach Gutdünken, vom halben Mehl ein Vorteig gemacht, nachdem er gegangen, die geschmolzene Butter dazu, aber ja nicht zu heiß, dann die Eier und endlich das Uebrige, dann auf einem Backbrett die ganze Masse fest gewürgt, daß der daraus geformte Wecken nicht aus einander lauft, sondern hübsch die Form behält. Auf einem bestrichenen und bestreuten Blech läßt man den Wecken noch einmal gehen, bestreicht ihn mit Butter und gibt ihn gleich nach dem Brodbacken in den Ofen. Nach dem Backen wird er nochmals mit zerlassener Butter überstrichen.

Eine andere Art.

2 1/2 Pfd. Mehl, für 3 kr. Hefe, 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 8 Loth Rosinen, 8 Loth Zibeben, 2 Loth Pomeranzenschalen, 2 Loth

Zitronat, die Schale von einer Zitrone, etwas guten Zimmt, eine halbe Muskatnuß und 3 Eier.

Crêmes und dergleichen.

Erdbeercrême.

Die Erdbeeren werden zerdrückt, durch ein Sieb mit ein wenig süßen Rahm getrieben, mit Zucker angerührt, Rahmschaum darunter gemischt und so aufgestellt.

Russische Crême.

4 Eier werden mit 8 Loth Zucker so lange gerührt, bis es wie ein Bisquitteig ist, dann werden $1^1/_2$ Schoppen guter süßer Rahm nebst 2 Eiklar zu einem dicken Schaum gespriegelt, das Schaumigte in ein Haarsieb abgeschöpft, damit Alles Dünne abläuft, welches man dann immer wieder zu dem Rahm nimmt, bis Alles zu Schaum geworden ist; dann rührt man ihn an den Teig, mischt einige Löffel voll Arac darunter, so stark man ihn eben haben will, und gibt es gleich zu Tisch. Stehen darf es nicht lange bleiben, weil es leicht zerschmilzt; läßt man aber die Eiklar ganz weg und nimmt bloß Rahmschaum, so ist es dauerhafter.

Crême brulée.

Ungefähr 2 Loth Zucker wird gestoßen und in einer messingenen Pfanne gerührt, bis er ganz dunkelbraun ist, dann 1 Maas Milch daran gegossen. Wenn diese, die man öfters umrührt, siedet, werden 10 Eidotter verrührt, die siedende Milch über dem Feuer darunter gemischt und unter beständigem Umrühren stark gekocht.

Crême von Vanille.

So viel man Tassen voll will, so viel nimmt man Eigelb und eben so viel Milch. Diese wird mit etwas Vanille und Zucker unter immerwährendem Umrühren gesotten. Dann läßt man die Milch etwas erkalten, verrührt die Eigelb und mischt sie unter die Milch, seiht sie durch und füllt sie in Crémebecher; diese werden in eine Kachel mit siedendem Wasser gestellt, das man fortsieden läßt, bis die Crême die gehörige Festigkeit hat. Man hat wohl Acht zu geben, daß kein Wasser in die Becher kommt. Die Kachel wird zugedeckt und etwas Glut auf den Deckel gethan.

Zitronencrême.

Zu 1 Schoppen altem Wein werden 10 Eidotter, 12 Loth gestoßener Zucker, 1 am Zucker abgeriebene Zitrone und der Saft von 2 Zitronen recht schaumig gerührt, dann nebst dem Wein in einer messingenen Pfanne unter beständigem Umrühren auf schwaches Kohlen-

feuer gesetzt, bis es lau ist. Dann schlägt man von 8 Klar einen recht steifen Schnee, rührt ihn in die Pfanne und macht nun das Feuer stärker, bis die Crême unter immerwährendem Rühren anfängt zu kochen. Hierauf setzt man es ab, rührt aber fort, bis es erkaltet ist, und füllt es dann mit einem silbernen Löffel in die Crêmebecher.

Orangencrême.

3/4 Pfd. feinen Zucker mit 8 Eigelb 1/2 Stunde gerührt, die abgeriebene Schale einer Orange nebst dem Saft und 1 Schoppen guten weißen Wein auf Kohlen gerührt, bis die Masse steigt, 8 Eierweiß zu steifem Schnee geschlagen, und wenn das Gekochte erkaltet ist nebst 2 Löffel Arac darunter gemischt.

Eine andere Art.

3 Orangen werden an 3/4 Pfd. Zucker abgerieben, mit 1 Schoppen Wein, dem Saft der 3 Orangen und dem Saft 1 Zitrone siedend gemacht. 8 Eigelb, 1 Eßlöffel feinstes Mehl, 1 Caffeelöffel Wasser wird in einem Hafen verrührt, wenn der Wein siedet unter starkem Rühren langsam an die Eier gegossen, wieder in die Pfanne gethan, ein wenig kochen lassen, dann durch ein Haarsieb passirt, das Gestandene von 2 Kalbsfüßen dazu gethan und halb erkalten lassen. Von dem Weißen der 8 Eier wird ein steifer Schnee geschlagen, wohl unter das Crême gemischt, dieses in eine mit Oel bestrichene Form oder Schüssel gefüllt und über Nacht stehen gelassen.

Gestürzt wird das Crême, nachdem es eine Weile in lauem Wasser gestanden und oben das Gestandene los gemacht ist, wie bei jeder Sulz. Die Kalbsfüße müssen wo möglich den Tag vorher gesotten werden. Das Wasser muß beim Zusetzen darüber gehen, dann läßt man es auf 3/4 Schoppen Wasser einkochen, schöpft das Fett ab, seiht es durch und läßt es gestehen.

Chau d'eau Crême.

Das Gelbe von 10 Eiern wird mit einem Schoppen extra guten weißen Wein in einer messingenen Pfanne glatt verrührt, dann über ein schwaches Feuer gesetzt und sogleich mit dem Schaumbesen geschlagen, Zucker dazu gethan, bis es süß genug ist und ein Stücklein Vanille; wenn es anfängt dick zu werden, nimmt man es weg und füllt es in die Crêmebecher.

Crême mit Rand.

6 Löffel voll Zucker werden schön braun geröstet, 3 Schoppen Milch mit ein wenig Zitrone siedend gemacht, der gebrannte Zucker nebst 12 verrührten Eigelb dazu gethan und etwas anziehen gelassen. Dann setzt man die Crême auf eine Platte in eine Schüssel mit siedend Wasser, schlägt die Hälfte der Eiweiß zu einem steifen Schaum, mischt

eine Hand voll Zucker darunter, formt davon einen Kranz auf dem Rand der Crêmeplatte, bestreut ihn mit geschnittenen Mandeln und Zucker, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, bis der Kranz schön gelb ist.

Blanc manger.

2 Loth recht fein zerschnittene Hausenblase werden in einer obern Theetasse voll siedend Wasser aufgelöst. Dann läßt man ½ Maas guten süßen Rahm mit 8 Loth Zucker, ½ Pfd. süße, so fein wie möglich gestoßene Mandeln und für 12 kr. Vanille sieden, rührt die aufgelöste Hausenblase darunter, preßt Alles fest durch eine Serviette und läßt es im Keller fest gestehen.

Bandcrême von drei Farben.

Obiges Blanc manger wird, so lange es noch weich ist, in zwei Theile getheilt, der erste Theil in ein rundes, tiefes Blechbecken gegossen und im Keller recht fest gestehen lassen. Unterdessen läßt man eine Tafel Chokolade in einer messingenen Pfanne auf der Glut verschleifen, rührt die zweite Hälfte von Obigem darein und gießt es, wenn es kühl ist, auf die erste weiße Sulz und läßt es abermals gestehen. Dann macht man eine rothe Weinsulz und gießt sie nach ihrem Abkühlen auch noch vollends darauf und läßt es im Keller oder auf Eis gestehen. Wenn man es auftragen will, so wird ein Tuch, in heiß Wasser getaucht, recht fest ausgedrückt, um das ganze Becken herumgeschlagen und schnell umgestürzt. Da es sehr fest gestanden sein muß, ist es gut, wenn man lieber etwas mehr Hausenblase nimmt.

Weinsulz.

3 Ringe Hausenblase, recht klein geschnitten und aufgelöst, werden mit ½ Schoppen Wein und 24 Loth Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale nebst Zitronensaft gesotten; wenn die Hausenblase vollkommen vergangen ist, gießt man das Ganze durch eine Serviette in eine Porzellanschale und läßt es im Keller gestehen. Wenn man diese Sulz zu beschriebenem Bandcrême gebrauchen will, so färbt man sie mit etwas Alkermussaft (Kermeskern) schön roth und macht nur ungefähr den dritten Theil davon. Alle Sulzen mit Hausenblase sollten den Tag vor dem Gebrauch gemacht werden, weil sie langsam gestehen und nur fest gestanden schön sind; dieß gilt ganz besonders bei der Bandcrême.

Dänische Speise.

Zu ½ Schoppen Saft von ausgedrückten Himbeeren und Johannisbeeren wird 2 Loth Stärkmehl gerechnet. Der Saft wird mit Zucker ein wenig gekocht, das Mehl mit Wasser angerührt, unter den Saft gemischt und mit demselben dick gekocht. Dann werden Tassen in's

Wasser getaucht, der Brei eingefüllt, in den Keller gestellt und wenn er gestanden ist, umgestürzt. Beim Aufstellen wird süßer Rahm dazu gegeben.

Türkisches Reiß,

kalt zu geben.

8 Loth Reiß wird mit siedendem Wasser angebrüht und wenn es abgelaufen, in Milch recht dick weich gekocht, 3 Quint Hausenblase in $^1/_2$ Schoppen Wasser auf die Hälfte einkochen lassen. Dann mische man dieselbe mit Zucker unter das Reiß nebst etwas gestoßener Vanille und lasse es erkalten. Hierauf schlage man etwa 1 Schoppen süßen Rahm zu Schnee, bestreiche eine Form ganz leicht mit Provenceröl, fülle die Masse darein und stelle sie in kaltem Wasser an einen kalten Ort. In 3—4 Stunden kann es gestürzt werden.

Reiß mit Marasquin.

20 Loth Carolinenreiß wird mit siedend Wasser 2—3mal angebrüht, mit dem Rührlöffel umgerührt und mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, dann zugedeckt $^1/_2$—1 Stunde weich kochen lassen, währenddem 1 Zitrone an 26 Loth Zucker abgerieben, mit Wasser angefeuchtet und unter Umrühren kochen lassen, diesem Zucker für 12 kr. Marasquin beigemischt und Alles zusammen an den weich gekochten Reiß gerührt. Sodann wird es in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form gegossen, wenn es kalt ist, umgestürzt und mit eingemachten Früchten geziert.

Mömpelgarder Milch.

In einer Serviette hänge man saure (gestandene) Milch sammt dem Rahm über Nacht auf, bis alles Wasser abgelaufen ist, dann rührt man es mit gutem süßem Rahm an, bis es die Dicke einer gestandenen Milch hat, und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

Apfelschaum.

3 Aepfel werden gebraten, das Mark davon in eine Schüssel genommen und mit 2 Eiweiß und Zucker, bis es süß genug ist, leicht und schaumig gerührt, dann in kleine Tassen gefüllt und zu Backwerk aufgestellt.

Einige eingemachte Früchte und Gesetze.

Rosenäpfel.

Die Rosenäpfel (eine Art Hägen, aber viel größer und von runderer Form) werden von Innen und Außen wohl gereinigt, dann läßt man in siedendem Wasser einige Wälle über sie thun (der Grad ihrer Reife bestimmt die Länge des Kochens), schüttet sie mit Vorsicht in ein Sieb, damit sie ablaufen können, und breitet sie dann auf ein reines Tuch aus zum Abtrocknen. So viel Zucker, als die Frucht ungekocht wiegt, wird mit gutem Weinessig geläutert, bis er spinnt, dann die Rosenäpfel darin gekocht, bis sie etwas härtlicht sind und die Sauce hell ist. Sind sie erkaltet, so füllt man sie in ein Zuckerglas.

Blutpfirsiche.

Zu 1 Pfd. rother Pfirsiche (die nämlich auch innen durchaus roth sein müssen) rechnet man 3/4 Pfd. Zucker. Zuerst läßt man über die Pfirsiche einige Wälle gehen, daß man sie gut schälen kann, dann schneidet man sie entzwei, nimmt die Steine heraus und wiegt sie. Der Zucker wird ganz fein gestoßen und auf die Früchte geschüttet, die man in einer Porzellanschüssel wohl zugedeckt in den Keller stellt. Den folgenden Tag werden sie gekocht und immer umgerührt, daß sie nicht anbrennen. Wenn die Frucht hell und die Sauce geléeartig ist, so sind sie fertig. Die Steine werden aufgeklopft, die Kerne geschält und zerhackt und noch ein paar Minuten mit dem Eingemachten gekocht.

Geschälte Zwetschgenschnitze.

Mit 6 Pfd. geschälten und in Schnitze geschnittenen Zwetschgen wird 1 Schoppen guter Essig und 1 Pfd. Zuckerkandel einige Stunden gekocht, zuletzt 4 Loth Pomeranzenschale und 4 Loth Zitronat klein geschnitten dazu gethan und noch ein wenig damit gekocht. Die Schnitze dürfen nicht viel über eine Stunde kochen, damit sie ganz bleiben.

Andere Art geschälter Zwetschgen.

Zu 4 Pfd. geschälten und ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 1 Pfd. Zucker und kocht dieß so lange zusammen, bis die Frucht glänzend ist. Kaum vor dem Fertigsein mischt man die geschälten und fein geschnittenen Kerne der Zwetschgen darunter und läßt diese auch noch ein wenig mitkochen. Man darf sich die Mühe, die Steine aufzuklopfen, nicht verdrießen lassen, diese Kerne geben dem Gesetz einen sehr angenehmen Geschmack. Um sie schälen zu können, muß man sie einen Augenblick in siedendes Wasser werfen.

Gutes Zwetschengesetz.

Zu 5—6 Pfd. ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 2 Pfd. Zucker, läutert diesen mit 3 Schoppen Essig, thut die Zwetschgen in einen neuen steinernen Hafen und gießt den Essig darüber. Den andern Tag schüttet man ihn ab, macht ihn wieder siedend und gießt ihn abermals über die Zwetschgen; den dritten Tag wird Alles so lange gekocht, bis es dick zu werden anfängt, dann kommt noch 4 Loth Pomeranzenschale und 1½ Loth gestoßener Zimmt daran, worauf es in einen Gesetzhafen gefüllt wird.

Gutes Gesetz.

4 Pfd. süße schwarze Kirschen und eben so viel saure werden ausgesteint, 1 Maas Himbeere und 1 Maas Johannisbeere dazu gethan, das Ganze gewogen, die Hälfte des Gewichts grob gestoßener Zucker darauf geschüttet und in einer messingenen Pfanne 3 Stunden gekocht.

Reißgesetz.

3 Maas süßen Wein läßt man auf die Hälfte einsieden und schäumt ihn sorgfältig ab, hierauf wird ½ Pfd. Reiß abgebrüht und mit ½ Pfd. Zucker, der Schale einer Zitrone und 3 fein gewiegten Quitten in dem Wein dick gekocht. Wird das Gesetz später zu dick, so verdünnt man es mit eingekochtem Most, wenn man hat.

Gute Reißfülle,

statt Eingemachtem zu gebrauchen.

8 Loth Reiß werden, nachdem sie gewaschen sind, mit einem Schoppen alten Wein auf heiße Asche gestellt; das Reiß muß den Wein ganz anschlucken, darf aber ja nicht kochen; dann läutert man ¾ Pfd. Zucker mit ein wenig Wasser, schneidet die Schale von 4 Zitronen fein länglicht, ebenso 8 Loth Zitronat, thut dieß Alles nebst dem abgeschälten Mark der Zitronen mit dem Reiß unter den geläuterten Zucker, läßt es zusammen noch eine Zeit lang kochen und dann in einem Geschirr erkalten.

Zu den vielen feinen Süßigkeiten ist es nothwendig, meine liebe Maria, daß ich Dir auch noch Anweisung zur Bereitung einiger feiner Getränke gebe, und da steht dann der in den Rheinlanden so beliebte Maitrank oben an. Du kannst die dazu nöthigen Kräuter gar leicht selbst in Deinem Garten pflanzen, und wenn Du je Gelegenheit hast, eine heitere Gesellschaft mit diesem nektarartigen Getränke zu bewirthen, so wirst Du ohne Zweifel große Ehre mit demselben einlegen. Hier das Recept:

Maitrank.

Zu 2 Maas Ueberrheiner oder Moselwein wird gerechnet: ein Pfund Zucker, 1 Quint feiner Zimmt, von einer halben Zitrone die Schale, sodann:

50 Blätter Melissen, Melissa officinalis.
20 „ Pfeffermünz, Mentha piperithes.
8 „ Pimpernell, Polerium sanguisorba.
8 „ Gartengeranium, Geranium Macrochizum, diese sammt den Blumen.
8 „ Schafgarbe, Achillea millefolium.
8 „ Esdragon, Artemisia darguneutus.
2 „ Balsamkraut, Panautum Balsamita.
4 „ Basilikum.
2 „ Wurmkraut.
2 „ schwarze Johannisbeer.
2 Stängel Zitronenkraut.
2 „ Wermuth.
2 „ Thymian.
6 Blätter Krausemünze.
6 „ Lungenkraut mit den Blumen.

Diese Blätter und Blumen werden gewaschen und rein abgetrocknet, sodann mit dem Wein und Gewürz in eine Porzellanschüssel gethan, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. So muß es 6—8 Stunden stehen und in dieser Zeit einige Mal umgerührt werden.

Es wird nicht abgegossen, sondern mit den Blättern auf den Tisch gegeben und oben mit Mairöschen und Pensées verziert.

Maitrank auf andere Art.

Willst Du bereiten den Maitrank fein,
Nimm eine Flasche guten weißen Wein,
Zu dieser eine Hand voll Waldmeisterlein;
Auch vermehrt bedeutend seine Güte
Eine halbe Hand voll Erdbeerblüthe,
Zitronenkraut, sechs Blättchen dazu,
Gibt ihm einen gar aromatischen Gout;
Es gehören ferner noch zum Ganzen
Von Gundelreben zwei volle Pflanzen,
Drei Blätter von schwarzen Johannistrauben
Werden die Delikatesse noch höher schrauben;
Von Krausemünze 5—6 Blättchen,
Die Du haben kannst in jedem Städtchen.
Nach vier Stunden magst Du den Wein abgießen,
Ihn noch mit 4 Loth Zucker versüßen
Und dann mit freudigem Herzen genießen.

Punsch.

Für eine Gesellschaft von 20—25 Personen ist das Verhältniß folgendes: 6 Flaschen Rheinwein, nicht ganz 1¼ Flasche Arac, 6 Schoppen Wasser, der Saft von 10 Zitronen, der Saft und das am Zucker Abgeriebene von 3 Orangen, die Schale einer Zitrone abgeschält und etwa 5 Pfd. Zucker. Der Wein und der Zucker wird mit einer Flasche Arac heiß gemacht, doch darf es nicht sieden, dann vom Feuer genommen, gut zugedeckt, ¼ Stunde an einen erwärmten Platz, aber nicht zum Feuer gestellt, und nach diesem vollends das Wasser und der etwa noch fehlende Arac dazu gegossen und endlich durch eine Serviette gepreßt.

Himbeersaft,

auf sehr gute Art.

Die Himbeeren werden sogleich vom Pflücken oder vom Markt weg in einen neuen Topf gethan und dieser in einen Kessel mit Wasser gesetzt, das immerfort sieden muß. Bald wird sich Saft ausscheiden, und diesen schöpft man fortwährend in eine Porzellanschüssel. Wenn nach einigen Stunden die Himbeere sich ziemlich vom Saft entleert haben (man setzt immer wieder neue zu, bis alle fertig sind), preßt man den Rest vollends durch ein reines Tuch und stellt die Schüssel in den Keller. Des andern Tages gießt man vorsichtig das Helle oben herunter, den Satz läßt man zurück und vermißt den Saft. Zu 1 Schoppen Saft rechnet man ¾ Pfd. Zucker, oder, will man ihn auf mehrere Jahre haltbar machen, ist es rathsam, 1 Pfd. Zucker auf den Schoppen Saft zu nehmen. Dann kocht man Saft und Zucker, diesen etwas zerstoßen, in einer messingenen Pfanne mit einander, aber nur so lange, bis der Zucker verschäumt hat; sodann setzt man die Pfanne vom Feuer ab, gießt den Saft wieder in Porzellan und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen ein. Dadurch, daß man die Himbeere nicht vor dem Kochen mehrere Tage im Keller stehen läßt, gewinnt der Saft an Schönheit der Farbe, Wohlgeschmack und Süßigkeit.

Erdbeersaft.

Zu 3 Pfd. schönen reifen Erdbeeren wird 6 Pfd. Zucker gerechnet. Der Zucker wird grob zerstoßen in einer messingenen Pfanne über's Feuer gesetzt und gekocht, bis er verschäumt hat, eigentlich geläutert wird er nicht; dann wirft man die Erdbeeren hinein und läßt sie ein wenig kochen, aber ganz kurz, nur bis der Saft eine schöne rothe Farbe hat, was man mit einem silbernen Löffel untersucht. Kocht man den Saft zu viel, so verliert er die schöne Farbe und die Eigenthümlichkeit des Erdbeergeschmacks. Hierauf schüttet man Alles zusammen in ein Haarsieb, läßt es durchlaufen und füllt den Saft, nachdem er erkaltet ist, in Flaschen. Es ist ein vortreffliches Getränke, unter Wasser

gemischt noch angenehmer als Himbeersaft. Die zurückgebliebenen Erdbeeren kann man auf Butterteig zu einem Kuchen benützen.

Mittel gegen das Aufliegen in Krankheiten.

Ungewässerten Butter, Schleim von Quittenkern, Rosenwasser, etwas gutes Baumöl und Hirschunschlitt wird zusammen einige Zeit gekocht. Dann streicht man diese Salbe dick auf Leinwand und legt sie auf die runde Stelle. Ist nach einiger Zeit die Leinwand steif, wird sie durch frisch bestrichene ersetzt.

Kraftbrühe für Kranke.

1/2 Pfd. mageres Rindfleisch vom Schlegel, 1/2 Pfd. Rindsleber, ein Kalbsstotzen, eine alte Taube, Alles zusammen zu kleinen Stückchen zerschnitten, wird mit ungefähr 3 Maas Wasser ohne Salz zugesetzt und 4 Stunden lang gleichmäßig gesotten, bis es zu 1/2 Maas eingesotten ist, dann läßt man es durch einen Seiher laufen. Das Zurückgebliebene kann mit etwas Wasser noch ein wenig abgesotten werden. Ist es für Kinder oder weniger schwache Personen bestimmt, so wird von Allem die Hälfte genommen. Trinkt man mehrere Wochen täglich von dieser Kraftbrühe, so wird man finden, daß sie stärkender als Wein und Fleisch ist.

Gerstenkugelnwasser,

gegen Husten anzuwenden, oder für schwächliche Kinder, die ohne Muttermilch aufgezogen werden.

Rohe Gerste wird rein verlesen und gewaschen. Noch einmal so schwer als das Gewicht der Gerste läutert man Candiszucker und röstet die Gerste so lange darin, bis es eine dicke Masse ist. Nun werden mit einem Löffel kleine Kugeln geformt und diese auf eine Porzellanplatte gethan. Eine dieser Kugeln wird in 1/2 Maas Wasser so lange gesotten, bis die Gerste aufgesprungen ist. Wenn das Wasser erkaltet ist, so ist das Getränk fertig.

Gerstenwasser,

gegen Krampf und andern Husten zu gebrauchen.

14 Borsdorfer Aepfel, 1/2 Pfd. Feigen, 1/4 Pfd. Zibeben, zwei Loth dürre Kirschen, 2 Loth Süßholz und 1 Pfd. Hühnergerste wird mit 1 1/2 Maas Wasser auf 1/2 Maas eingekocht. An 1/2 Pfd. Candiszucker wird 1 Schoppen Wasser gegossen und über Nacht stehen gelassen, dieses mit dem ausgepreßten Saft des Obigen auf stark 1 1/2 Schoppen eingekocht und dann löffelvollweis eingenommen.

Gerstentrank für Kranke.

Eine Handvoll Gerste, ein Stück Candiszucker, eine Hand voll große Rosinen, die Schale von 1/2 Zitrone mit 1 Quart Wasser

zum Feuer gestellt und kochen lassen, bis die Gerste aufspringt, dann den Saft einer Zitrone hinzu gethan und durch ein Sieb passirt.

Obstmost zu verbessern.

Ein Mittel, den Obstmost sehr zu verbessern, will man darin gefunden haben, indem man zu einem Eimer Most 12 Pfd. Weinkirschen und 3 Pfd. süße schwarze Kirschen mit den Steinen zerstoßt, $^1/_2$ Maas guten Zwetschgenbranntwein daran gießt und solches in einem wohl verschlossenen Glaskolben aufbewahrt. Ist dann im Spätjahr der Obstmost fertig, so werden zuerst die Kirschen mit dem Branntwein und dann der Most in das Faß gebracht, wodurch der Most nicht nur einen sehr angenehmen Geschmack, sondern auch ein weinähnliches Aussehen gewinnt.

Einige andere häusliche Verrichtungen.

Butter auszulassen.

Um des Winters, in welcher Zeit die Butter gewöhnlich schlechter und theurer als des Sommers ist, weniger kaufen zu müssen, sorgt man dafür, einen gehörigen Vorrath von Schmalz zu bekommen.

Für eine Haushaltung von 5—6 Personen werden 60—70 Pfd. hinreichend sein, wenn nicht gar zu viel Schmalzgebackenes gegessen wird.

Die Maienbutter, wenn die Kühe frischen, zarten Klee zur Fütterung bekommen, hält man für die beste, auch ist sie gewöhnlich um diese Zeit, ehe das Heugeschäft seinen Anfang nimmt, am billigsten einzukaufen. Hat man es da versäumt, so muß man zuweilen bis nach der Ernte warten, in welchem Zeitpunkt gewöhnlich auch wieder wohlfeilere Preise eintreten.

Hat man eine eiserne Pfanne oder einen kleinen Kessel oder auch einen großen Hafen im Kunstherd, so kann man vielleicht 12 Pfd. auf einmal aussieden. Es schadet Nichts, wenn die Butter, ehe man sie ausläßt, einige Tage im Haus steht — die wässerigen Theile derselben trocknen dadurch etwas ein, aber beim Auslassen nehmen dann deßwegen Manche zu 12 Pfd. Butter ein halbes Trinkglas voll Wasser. Anfänglich kann man ein ziemlich lebhaftes Feuer unter dem Kessel haben, aber wenn die Butter anfängt zu sieden, so muß man außerordentlich vorsichtig sein und das Feuer sehr verkleinern, weil die Butter beständig steigt und leicht in's Feuer laufen und dann großes Unglück anstellen kann. Daß man sich keinen Augenblick davon entfernen darf, versteht sich ohnehin von selbst. Die Butter muß fortgekocht werden, bis sie endlich ganz hell und durchsichtig wird, dann gießt man sie behutsam, daß alles Unreine auf dem Boden zurückbleibt,

in einen steinernen Schmalzhafen, scharrt, was unten sitzt, zusammen, thut es in ein anderes Gefäß und füllt die Pfanne wieder mit einer Portion Butter, bis Alles ausgesotten ist. Ehe das Schmalz sich verhärtet, wird es mit einem ganz reinen Rührlöffel 1 Stunde lang gerührt, wodurch es viel glätter und haltbarer wird, dann die Häfen wohl zugebunden und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt. Von dem Bodensatz, den man zusammen noch einmal auf einer Glut aufkochen läßt, nimmt man oben noch mit einem Löffel das helle Schmalz weg, vermischt dieß aber nicht mit dem Schmalz zum Aufbewahren, sondern verwendet es sogleich in der Küche.

Gesalzene Butter.

In manchen Gegenden salzt man die Butter auch ein und verfährt damit also: Man wascht etwa 4 Pfd. auf einmal in reinem Wasser aus, d. h. man knetet die Butter so lange, bis das Wasser trübe wird, dann gießt man es ab und nimmt ein frisches Wasser und fährt damit so lange fort, bis alle Rührmilch aus der Butter geschafft ist; das letzte Wasser muß ganz hell bleiben. Hierauf knetet man zerstoßenes Salz unter die Butter, zu 1 Pfd. eine Hand voll, und drückt Alles zusammen in einen steinernen Hafen. Sie hält sich auf diese Art auch länger, doch nicht wie das Schmalz, auch kann in keinem Fall die eingesalzene Butter frische ersetzen.

Gerührte Butter mit Käse.

Um auf das Brod zu streichen, schmeckt es recht gut, besonders zu Bier, wenn man frische Butter zwei Theile und einen Theil ganz weichen Backsteinkäse mit einander zerdrückt und dann eine halbe Stunde rührt, daß es ganz leicht und schaumig wird. Wenn es gut gerührt und die Witterung nicht allzu heiß ist, kann man es wohl zugedeckt 8—14 Tage aufbewahren.

Gänseschmalz.

Das Fett sowohl, welches man besonders bei gemästeten Gänsen beim Ausnehmen derselben pünktlich abschneidet, als auch dasjenige, welches sich bei fetten Gänsen herausbratet, wird zum Gebrauch für die Küche ausgesotten. Das erstere zerschneidet man in kleine Würfel, thut es nebst dem Ausgebratenen und einer geschälten Zwiebel, welche man kreuzweise durchschneidet, in einer Pfanne über's Feuer und läßt es kochen.

Ungefähr in einer halben Stunde wird das Schmalz hell und gelblich sein, helle Blasen aufwerfen, laut kochen und einen angenehmen Geruch haben, dann ist es fertig. Man gießt es nun wie das Rindschmalz vorsichtig ab und preßt den Saft der Zwiebel, deren äußere Theile dunkel aussehen werden, durch den Schaumlöffel vollends daran. Gerührt wird dieses Schmalz nicht. Wer will kann auch 1 Pfd.

Butter mit verkochen lassen; er vergrößert dadurch seinen Vorrath, hat aber dann freilich kein ganz reines Schmalz mehr.

Das Schweineschmalz wird auf gleiche Weise behandelt.

Schinken einzusalzen und zu räuchern.

Die gewöhnlichste Art ist folgende: Zu einem Schinken von 9—10 Pfd. rechnet man 12 Loth Koch- und 2 Loth Salpetersalz. Hat man mehrere Schinken, so reibt man sie recht tüchtig nach diesem Verhältniß ein und legt sie dann in eine Stande oder in einen Zuber, der einen Zapfen hat. Was man von Salz nicht hineinreiben konnte, wird jetzt vollends darauf geschüttet, dann ein Brett darauf gelegt, welches oben durch einen Stein beschwert wird. Der Ort, wohin die Schinken gestellt werden, darf weder warm sein, noch so kalt, daß sie einfrieren. Ohne Zweifel wird sich das Salz in den ersten Tagen auflösen und einen Lack bilden, den man täglich sorgsam abläßt und wieder oben aufgießt. Sollte es aber je an gehörigem Salzwasser fehlen, so siedet man in 2 Schoppen Wasser eine Hand voll Salz, läßt es erkalten und schüttet es über die Schinken. Nach 4 Wochen werden sie in den Rauch gehängt. Wie lange man sie da zu lassen hat, ist schwer zu bestimmen, weil der Rauch stärker oder schwächer sein kann. 3—4 Wochen ist das Gewöhnliche.

Kleinere Stücke Schweinefleisch, die man zu Gemüsen räuchert, werden am besten, wenn man sie unbeschwert nur 5—6 Tage einsalzt und etwa 8 Tage in Rauch hängt.

Eine andere Art, Schinken einzusalzen.

Zu einem Schinken von 10—12 Pfd. nimmt man $^1/_2$ Pfd. Koch- und 2 Loth Salpetersalz, reibt ihn damit ein und stellt ihn ganz in die Nähe des Ofens, damit das Salz sich auflöst und in den Schinken eindringt. Man wird das Salz nicht auf einmal hineinbringen, deßwegen reibt man es nach und nach ein; so oft das zuletzt Eingeriebene wieder verschmolzen ist, so fährt man den ganzen Tag fort, bis alles Salz angebracht ist, läßt den Schinken noch über Nacht im warmen Zimmer und hängt ihn den andern Tag in den Rauch. Diese Art soll sehr mild und wohlschmeckend sein. Wird aber der Schinken lange nicht gegessen, so ist es nöthig, daß er gut geräuchert werde, doch nicht über 4 Wochen.

Beim Sieden aller Schinken muß man sich besonders merken, dieß nur recht langsam zu thun. Nie darf das Wasser eigentlich kochen, sondern nur kleine Bläschen haben; der beste Schinken wird durch schnelles Sieden verdorben.

Bierschinken.

Wenn ein schweinener Schlegel abgezogen ist, wird er mit einer Hand voll Küchensalz und eben so viel Salpeter, einigen zerstoßenen

Wachholderbeeren, etwas Pfeffer und ein klein wenig gewiegten Zwiebeln eingerieben, 8—14 Tage in dieser Beize gelassen und gut beschwert, dann in 3 Schoppen Bier gebraten.

Hamburger Pöckelfleisch.

Ein schönes Stück Ochsenfleisch von 4—6 Pfd. wird in einem Hafen mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu sieden, dann nimmt man es weg und salzt es mit Küchensalz und Salpeter ein, läßt es 6—8 Tage eingesalzt liegen, hängt es dann einige Tage in Rauch, siedet es wie einen Schinken und gibt es zu Salat oder zu Gemüse als Beilage auf den Tisch.

Beize zu Pöckelfleisch,

in Schinken, Zungen oder Ochsenfleisch bestehend.

22 Schoppen Wasser, 1 Pfd. und 19 Loth Küchensalz, 1½ Loth Salpeter nebst 8 Loth Zucker, dieß Alles im Wasser 3 Stunden lang gekocht, in einer Schüssel erkaltet, abgegossen und das Salz zurückgelassen, das Fleisch in einer hölzernen Kufe mit einem Brett bedeckt und mit einem schweren Stein beschwert. Alle paar Tage wird der Lack abgegossen und wieder über das Fleischwerk geschüttet.

Ochsenzunge gut einzusalzen.

Die Zunge wird mit Koch- und etwas Salpetersalz eingerieben. Einen Tag läßt man sie in dem Salz liegen; dann verreibt man Basilikum, Majoran, Thymian, Lorbeerlaub, hackt Knoblauch ganz zart, mischt dieß Alles unter einander und reibt die Zunge wohl damit ein. Zuletzt siedet man Salz im Wasser und gießt dieß, nachdem es erkaltet ist, über die Zunge. In diesem Lack bleibt sie 14 Tage bis 3 Wochen, dann wird sie gesotten. Will man sie aber länger aufbewahren, so kann man sie auch 10—14 Tage räuchern.

Fleisch in 3 Tagen einzusalzen.

Zu 21 Pfd. Fleisch werden 3 Loth gut getrockneter Salpeter und 2 Loth Zucker fein gestoßen, vermengt und das Fleisch mit der Hand tüchtig damit eingerieben, dann wird noch 1 Pfd. Tafelsalz ebenso eingerieben, besonders die dick fleischigen und beinigen Stellen. Hierauf hängt man's 3 Tage in Rauch oder bestreicht es mit Holzessig.

Hat rohes Fleisch durch große Hitze Geruch bekommen, so wasche man es mit kaltem Kaffee und es wird ganz frei davon werden, man kann auch Kaffeesatz dazu verwenden.

Weiß- oder Filderkraut einzumachen.

Hat man weiße feste Häupter von mittlerer Größe, so sind dieß die besten. Die ganz großen haben zu starke Rippen und sind deßwegen weniger gut. Zuerst nimmt man die äußeren, oft unreinen

oder grünen Blätter ab und bohrt mit dem sogenannten Krautbohrer die Dorschige aus; doch kann dieß in Ermanglung eines Bohrers auch mittelst eines guten Messers geschehen. Dann wird das Kraut durch den Krautschneider möglichst fein eingeschnitten. Es ist reinlich und bequem, wenn man in einen leeren Zuber ein reines Tischtuch ausbreitet und das Schneideisen quer über den Zuber legt, daß das Kraut auf das Tischtuch fällt. Im Keller muß indeß die Krautstande in gutem Zustand sich befinden, das heißt, es darf kein Reif fehlen, auch muß sie einige Tage vorher mit siedendem Wasser ausgebrüht worden sein, damit sie ja keinen unangenehmen Beigeschmack verursachen kann. Der Boden der Stande wird mit Krautblättern ausgelegt, dann wird unter jede Gölte voll geschnittenes Kraut eine Hand voll Salz, etwas Kümmel und einige Wachholderbeeren gemischt. Im Keller muß eine Person sein, die das geschnittene Kraut in Empfang nimmt, es in die Stande ausleert und mit einem hölzernen Stämpfel so lange stampft, bis wieder eine neue Gölte voll kommt. Zuerst stampft man am Rand herum, daß es da besonders bald Salzwasser erzeugt, dann in der Mitte; so macht man fort, bis Alles eingestampft ist. Alsdann wird es wieder wie auf dem Boden mit großen Krautblättern überlegt, auf diese kommen ganz passende Brettchen, dann zwei stärkere querüber, und auf diese endlich ein gut zugehauener Stein zum Beschweren. Es wird sich nach einigen Tagen schon Salzwasser zeigen, das über die Brettchen geht; sollte dieß aber nicht der Fall sein, so muß man in einem Hafen mit Wasser eine Hand voll Salz auflösen und solches nachgießen. In 3 Wochen ist das Kraut zum Verspeisen recht. Man wascht nun Alles sauber ab, nimmt die Krautblätter weg und legt statt ihnen ein reines Tuch zwischen das Kraut und die Brettstücke, das aber groß genug sein muß, daß man es überall an dem Rand der Stande hinein stopfen kann. Dieses Krauttuch, so wie überhaupt Alles: Bretter, Stande und Stein, müssen den ganzen Winter über alle acht Tage pünktlich mit warmen Wasser abgewaschen werden.

Bohnen einzumachen.

Von den Bohnen werden auf beiden Seiten die Fäden pünktlich abgeschnitten, was immer besser ist, als wenn man sie bloß abzieht. Dann werden die Bohnen, nach Belieben, größer oder kleiner geschnitzelt und mit Salz vermischt. Zu 5 Pfd. Bohnen wird 1 Pfd. Kochsalz gerechnet. Die Stande muß, wie die Krautstande, vorher wohl ausgebrüht und hergerichtet sein, dann kommen die Bohnen darein, oben darauf Traubenblätter, auf diese die wohlpassenden Brettchen und zuletzt der Stein zum Beschweren. Wenn davon zum ersten Mal geholt wird, was in 3—4 Wochen der Fall sein kann, so nimmt man die Traubenblätter und alles Unreine sorgfältig weg und legt ein reines Tuch statt der Blätter auf die Bohnen. Wo möglich müssen sie alle

8 Tage abgewaschen werden. Es ist gar nicht nöthig, alle zugleich einzumachen. Hat man selbst einen Garten, so kann man nach und nach davon sammeln, bis man seinen Bedarf hat, jedesmal 5—10 Pfd., wie man sie gerade pflückt, aber beschwert natürlich müssen sie immer wieder werden. Auf diese Art eingemacht bleiben die Bohnen sehr schön frisch und grün und kommen fast wie Sommerbohnen auf den Tisch. Die Unreinigkeit, die sich oben ansetzt, darf Einen nicht abschrecken, sie muß nur immer wieder genau abgewaschen werden.

Eine andere Art, die Bohnen einzumachen, ist die, daß man sie entweder ganz oder zerschnitten ein wenig absiedet, aber nur ein einziger Sud darf über sie gehen; dann thut man sie aus der Pfanne in lange Waschkörbe, flößt sie in diesen auf dem Wasserstein mit kaltem Wasser ab, und macht so fort, bis alle gesotten und abgeflößt sind. Hierauf kommen sie in die Stande, werden beschwert, und ein Salzwasser, welches man den Tag zuvor zubereitet hat, wird darüber gegossen. Das Wasser muß so viel Salz enthalten, daß, nachdem dieses aufgelöst ist, es ein Ei trägt, ohne daß solches untersinkt.

Die Bohnen sollen sich auf diese Art noch besser halten; es ist aber umständlicher, und durch das Sieden verlieren sie ihre schöne grüne Farbe.

Auch dörren und räuchern kann man die Bohnen. Bei letzterem müssen sie aber auch verwällt und vorher an lange Fäden gefaßt werden, um sie in den Rauchfang hängen zu können. Sind sie gut geräuchert, so können sie mehrere Jahre aufbewahrt werden, aber es ist gut, sie vor dem Kochen über Nacht in weiches Wasser einzuweichen, damit sich der Rauchgeschmack verliert, und übrigens sie wie die eingemachten mehrmals abzugießen. Manche Personen ziehen die geräucherten Bohnen den eingemachten vor, doch bleibt die Farbe nicht so schön grün. In dieser Rücksicht verdient die Behandlung der zuerst angegebenen Art doch den Vorzug vor allen andern.

Essiggurken einzumachen.

Die kleinen Gurken werden rein gewaschen und jede einzeln mit einem Tuch abgetrocknet. Dann nimmt man sie in eine Schüssel nebst ein Paar Hand voll Salz und etwas Pfeffer, deckt die Schüssel zu und schwingt sie stark in derselben. Man läßt sie 24 Stunden so stehen und wiederholt in dieser Zeit das Schwingen und Schütteln öfters.

Nach dieser Zeit kommen sie in einen steinernen Hafen lagenweise mit Dill, Fenchel und ein wenig Lorbeerlaub, und endlich schüttet man guten Weinessig daran, der vorher siedend gemacht worden sein kann oder nicht, legt oben darauf ein Senfsäckchen und schüttelt sie auch jetzt noch von Zeit zu Zeit..

Salzgurken.

Zu diesen muß man ein eigenes Fäßchen von Eichenholz haben,

dessen Boden, oder wenigstens einen Theil desselben, man herausnehmen kann. Will man jedoch nur eine kleine Portion einmachen, so kann dieß auch in einem steinernen großen Hafen geschehen. Sie werden auf folgende Art behandelt:

Halbgroße Gurken legt man ein oder zwei Tage in kaltes Wasser, dann reibt man sie ab und läßt sie ausgebreitet auf dem Backbrett oder einem großen Tisch einige Stunden liegen. In dieser Zeit nimmt man Wasser, Essig und Salz in einem Hafen, und klopft dieses mit einem kleinen Reisigbesen eine Stunde lang. Das Verhältniß hiebei ist so: auf eine Maas Wasser wird eine Hand voll Salz und ein Viertelsschoppen Essig gerechnet. Wie viel man solchen Lack braucht, das richtet sich natürlich nach den Gurken, es muß aber so viel sein, daß er am Ende im Fäßchen über die Gurken geht. Dann legt man die Gurken hinein, zwischen welche immer wieder eine Lage von Traubenlaub, Fenchel, Weinkirschenlaub und Lorbeerblätter kommt. Zuletzt wird dieser Lack darüber gegossen. Einige Tage bleibt das Fäßchen offen, dann wird es fest zugeschlagen und muß täglich umgedreht werden. In 14 Tagen bis 3 Wochen sind sie zu gebrauchen.

Teufelsgurken.

Zu einem mittelmäßigen Gefäß nimmt man 30—40 Stück grüne halbgroße Gurken, schält sie und schneidet sie in lange Streifen. Nachdem man die Kerne und das Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen hat, werden sie mit Salz eingerieben, über Nacht stehen gelassen, dann wohl abgetrocknet und Folgendes unter einander gemacht: brauner und weißer (oder auch spanischer) Pfeffer, ganzer Knoblauch, ganzer Zwiebel, Nokonbol, guter Senf, gewürfelt geschnittener Meerrettig, Lorbeerlaub, Esdragon, Fenchel, Basilikum und reife Kapuzinerkappen. Dieses wird unter die Gurken gemischt und endlich vom besten Weinessig so viel daran gegossen, daß er über die Gurken geht.

Geschnittene Gurken.

Ausgewachsene Gurken werden wie zu Gurkensalat eingeschnitten und in eine Schüssel mit Salz und etwas Essig gethan. Nach einer Stunde drückt man sie wohl aus und bringt sie in ein gläsernes oder steinernes Gefäß, würgt sie mit Pfeffer, gießt genugsam guten Weinessig daran und oben darauf so viel gutes Provenceröl, daß die Gurken ganz bedeckt werden. Zugebunden und in Keller gestellt, schmecken sie fast wie frische.

Da bei allen diesen Vorschriften ein guter Weinessig die Hauptsache ist und dieser überhaupt in keiner Haushaltung fehlen darf, so ist auch zu rathen, daß für die Herstellung desselben jede Hausfrau selber sorgt, ihn wenigstens unter ihrer Aufsicht zubereiten läßt. Will man ihn freilich gut und für die Gesundheit zuträglich erhalten, so muß man sichs auch nicht dauern lassen guten Wein dazu zu nehmen.

Guter Weinessig.

10 Schoppen reiner Wein wird mit 5 Schoppen sogenannten Doppelessig, oder mit ganz gutem Essig lauwarm in einem Fäßchen angesetzt, das im Winter auf den Ofen, des Sommers in die Sonne oder in die Nähe des Herdes gestellt wird. Was den Essig hauptsächlich dauerhaft macht, ist die Essigmutter, welche man aus neugebackenem, stark gesäuertem Brod macht und dieselbe einigemal stark mit Essig befeuchtet und wieder trocknen läßt. Von dieser wird an den angesetzten Essig etwas gethan. Man muß aber mehrere Gefäße haben, außer dem Fäßchen etwa noch einen oder zwei große Kolben, um immer den einen mit dem andern auffüllen zu können. Wird das recht in der Ordnung gehalten, so hat man stets guten Essig. Die Zeit des Auffüllens richtet sich natürlich nach dem Gebrauch, aber gut ist es doch auch, hierin so viel man kann Regelmäßigkeit zu beobachten und nie mit ganz kaltem Wein aufzufüllen, auch nicht an den schon ganz fertigen Essig frischen Wein zu schütten, sondern wie gesagt in der Mitte ein Gefäß mit halb fertigem Essig haben.

Vorschriften zum Waschen.

Ehe man eine Wasch beginnt, untersuche man alles Kübelgeschirr oder lasse es durch den Kübler untersuchen, damit, wenn Reife oder sonst Etwas fehlt, es sogleich ausgebessert oder, wo dieß nicht der Fall ist, dasselbe doch gehörig angetrieben und verschwellt wird. Hat man Regenwasser gesammelt, so ist dieß freilich sehr gut; erlaubte es aber eine anhaltend trockene Witterung nicht, so lasse man jetzt einen hinlänglichen Vorrath Wasser tragen.

Die schwarze Wäsche wird hierauf pünktlich verlesen, gezählt und aufgeschrieben, wie viele Stücke von jeder Gattung sich dabei befinden. Dann wird sie in Bündel zusammen gebunden, das Tischzeug, das Bettzeug, die Hemden u. s. w. sortirt. Besonders muß die leinene und die baumwollene Wäsche streng von einander geschieden werden, weil an die letztere keine Lauge kommen soll, da man glaubt, die baumwollenen Zeuge werden gelb davon. Diese Bündel werden nun in die Waschküche gebracht, mit Ausnahme der gefärbten und wollenen Wäsche, welche nicht eingeseift und erst zuletzt gewaschen wird.

Wenn man am Montag zu waschen anfangen will, so müssen diese Vorbereitungen schon Freitag Abend oder Samstag früh beginnen. Ebenso wird auch in dieser Zeit die Lauge und der Seifenbrei zubereitet.

Die kalte Lauge wird für die bessere gehalten. Man legt zu diesem Zweck auf eine leere Stande zwei Stangen querüber, auf welche entweder ein eigens dazu verfertigtes hölzernes Sieb oder auch nur ein gewöhnlicher brauner Weidenkorb (Holzzaine) gesetzt wird. Ueber

diesen Korb breitet man ein grobes Tuch, das Aschentuch, welches aber größer als der Korb sein muß, und dann schüttet man etwa eine halbe Waschgölte voll Asche darauf; die Asche muß aber von buchenem Holz und vorher gesiebt sein. Asche von eichenem Holz macht gelbe Wäsche, und wenn Kohlen oder andere Gegenstände darunter sind, verderben sie die Lauge auch. Auf diese Asche schüttet man eine halbe Gölte voll Regenwasser, das durch den Korb hindurch langsam ablauft und das man stets durch Zugießen, aber nur in kleinen Portionen, wieder ersetzt. Man kann dieß neben dem Einseifen versehen, und nur, so oft das Wasser abgelaufen ist, wieder einen Schöpfkübel voll aufgießen, bis endlich die Stande voll ist.

Der Seifenbrei wird auf folgende Art zubereitet: Frische Seife wird, je nachdem man viele Wäsche hat, ungefähr zu einer mittelgroßen Wäsche 2—3 Pfd., in feine Scheiben zerschnitten und diese in einem großen Hafen oder einem kleinen Kessel voll Regenwasser ganz verkocht. Manche Frauen rühren die geschnittene Seife auch nur langsam und glatt mit siedendem Regenwasser an und kochen sie gar nicht. Nach dem Kochen schüttet man die Seifenbrühe, die jetzt noch ganz dünn ist, in eine Waschgölte und läßt sie kalt und fest werden.

Nachdem diese Einleitungen am Samstag Morgen getroffen worden sind, nimmt man Samstag Nachmittag das Einseifen vor. Man kann hiebei verschiedene Behandlungsarten anwenden. Entweder man nimmt ein Stück um das andere auf einen Tisch in der Waschküche, taucht es in laues Regenwasser und reibt es mit einem Theil des durch heißes Regenwasser verdünnten Seifenbreies mittelst einem Knaul von Roßhaar ein und wickelt es zusammen. Oder wem dieses Verfahren zu langdauernd ist, der füllt den Waschkessel halb mit Regenwasser und halb mit Lauge an; ist er jedoch sehr groß, so füllt man ihn natürlich nicht ganz. Ist diese Mischung warm, aber ja nicht zu heiß, so nimmt man davon, taucht jedes Stück darein und windet oder ringt es fest aus; hierauf nimmt man in eine andere Gölte einen Theil des Seifenbreies, verdünnt solchen mit Wasser aus dem Kessel, das jetzt so heiß sein darf, als man es an den Händen leiden kann, und zieht die vorher ausgerungene Wäsche Stück vor Stück daraus und drückt sie nur leicht aus. Sobald die Brühe nicht mehr stark schäumt, wird wieder Seifenbrei beigemischt, oder ist sie zu kalt, so wärmt man sie vom Kessel auf; wird sie aber nach und nach gar zu unrein, so schüttet man sie ganz weg und macht eine neue Mischung. Natürlich nimmt man ohnehin zuerst die bessere Wäsche und dann die geringere, bis sie sämmtlich auf diese Art eingebeizt und nach den Gattungen in Züber gebracht ist. Nur das baumwollene Zeug beizt man ohne Lauge ein, wie dieß überhaupt so viel möglich getrennt behandelt wird.

Hat man keine sehr große Wasch, so versteht es sich von selbst, daß man in einen Zuber mehrerlei Arten von Weißzeug zusammen-

nimmt, aber doch kann man einige Ordnung halten und nicht Alles durch einander legen. Die feinere und weniger schmutzige Wäsche legt man zuletzt in den Zuber und die gröbere unten hin, damit die bessere Wäsche gleich zuerst aus dem schönsten Wasser gewaschen wird. Die Hemden, besonders Herrenhemden, werden jedenfalls in einen besondern Zuber gethan, und daß man Küchenzeug und dergleichen geringere Sachen auch wieder absondert, versteht sich von selbst, aber behandelt wird Alles auf die angegebene Weise.

Ist nun dieß Alles am Samstag zugerichtet worden, so wird noch das nöthige Holz in die Waschküche geschafft, wozu man auch kleine Klötze nimmt, die es immer beim Spalten des Holzes gibt und die man schon zu diesem Zweck besonders legt, weil sie unter dem Kessel das viele Nachschüren ersparen und eine große Hitze entwickeln, wodurch das Wasser bald siedend wird.

Hat man 2—3 Waschfrauen, so kommen diese gewöhnlich am Montag früh um 1 Uhr. Man muß also Sorge tragen, daß nichts in der Waschküche fehlt, was ihnen nöthig ist. Die Züber, aus denen gewaschen wird, müssen auf festen und dauerhaften sogenannten Kreuzen, am besten aus Eichenholz gemacht, stehen, und mit kleinen Becken zur Seife versehen sein. Man nimmt hiezu gern hölzerne, weil die blechernen vom Wasser rosten und dadurch auch Rostflecke an die Wäsche kommen können. Vorsicht ist auch nöthig, daß die Zapfen oder Stöpsel unten in den Zübern fest sind, daß kein Wasser herausrinnen kann. Der Seifenbrei, der nur zur Hälfte zum Einseifen gebraucht werden darf, bleibt in der Waschküche, aber außer demselben legt man noch einige Pfund wohl ausgetrocknete Seife auf den Tisch. Wo es gebräuchlich ist, daß die Wäscherinnen des Nachts Kaffee bekommen, muß dazu auch Alles pünktlich gerichtet oder der Magd, die dabei hilft, übergeben werden. Eben so wenig darf es an Lichtern oder Materialien zum Feueranzünden fehlen. Der Kessel wird jetzt wieder mit Regenwasser und Lauge gefüllt, und macht man Sonntag Nachts um 10 oder 11 Uhr ein Feuer darunter, so hat das Wasser, bis die Wäscherinnen um 1 Uhr kommen, gerade die rechte Wärme, daß sie sogleich die Arbeit beginnen können.

Die eingebeizte Wäsche wird nun nach einander herausgewaschen, und daß dieses pünktlich, ganz rein, mit hinreichendem, weder allzu heißem, noch allzu kaltem Wasser und vernünftigem Reiben der Hände, beileibe nicht mit der Bürste, geschieht, sind Hauptsachen, auf die man sehr aufmerksam sein muß. Wenn die Wäsche nach dem ersten Auswaschen nicht rein ist, so wird sie es nicht mehr; weißer kann sie noch werden, aber reiner niemals. Zu diesem Geschäft wird dann natürlich auch noch Seife gebraucht, aber die Seife macht es nicht allein: mit Geschick und Vortheil muß gerieben werden — daran erkennt man die fleißige und geschickte Wascherin. Ist ein Theil der Wäsche ganz pünktlich herausgewaschen, so wirft man ihn in den Kessel, wozu dann

immer wieder Seifenbrei kommt, und läßt ihn 8, höchstens 10 Minuten kochen, rührt ihn mit einem großen hölzernen Löffel um, zieht ihn dann wieder heraus und fährt so fort, bis alle Wäsche gekocht ist. Nicht genug kann man empfehlen, die Wäsche nicht lange kochen zu lassen, da durch das Kochen die Leinwand mürbe und schlecht wird; auch darf der Kessel nie so voll gepfropft mit Wäsche werden, weil sie erstens dann nicht gehörig vom Wasser durchgespült werden kann und zweitens leicht etwas angebrannt wird.

Besser als das Kochen überhaupt ist, wenn die Wäsche zweimal mit siedendem Wasser angebrüht wird und zwar in der Art, daß man, nachdem sie aus dem ersten Wasser ganz rein ausgewaschen worden, jedes Stück besonders noch einmal einseift und dann zusammen anbrüht, und, ist dieses Brühwasser von selbst verkühlt, sie herauswascht und noch einmal anbrüht. Weil aber dieses Verfahren mehr Zeit erfordert, zieht man das Kochen allgemein vor. Nach dem Kochen läßt man die Wäsche stehen, bis sie so weit erkaltet ist, daß man sie behandeln kann. Unter dieser Zeit kann man die baumwollene Wäsche, insbesondere baumwollene Strümpfe, die schon beim Einzählen der Wäsche alle umgedreht und mit besonderer Rücksicht behandelt werden müssen, vornehmen. Auch diese werden gekocht, jedoch ohne Lauge; im Uebrigen wird das Gleiche beobachtet. Ist das Kochwasser hinlänglich abgekühlt, aber von selber — es darf kein kaltes Wasser dazu gegossen werden — so wascht man die Wasche heraus und brüht sie noch einmal an. Man legt aber, ehe man das Brühwasser aufgießt, über jeden Zuber ein Tuch, damit alles Unreine darauf zurückbleibt. Nun braucht man gewöhnlich keine Seife mehr. Aus diesem Brühwasser kommt die Wäsche dann in kaltes Wasser; hiezu wird kein Regenwasser genommen, aber ein wenig gute Bläue darunter gemischt, nur nicht zu viel. Das kalte Wasser wird jedoch auch etwas erwärmt, damit es die Seife besser auszieht, und nur hier soll man es nicht an Wasser fehlen lassen. Kann man die Wäsche am Ende noch durch ein ganz kaltes Wasser ziehen, so ist es desto besser; je mehr Wasser, je reiner und weißer wird die Wäsche. Aus dem kalten Wasser wird nun jedes Stück fest ausgewunden, aus einander geschüttelt und ordentlich zusammengelegt in den Waschkorb gethan. Die Körbe müssen aber ganz rein und auf dem Boden mit Tüchern ausgelegt sein, weil die Weiden sonst Striche in die nasse Wäsche machen. Von hier aus kommt die Wäsche an das Seil, wo möglich in Sonnenschein.

Die gefarbte, so wie die wollene Wäsche wird, jeder Theil besonders, aus dem Brühwasser gewaschen, aber nur nicht zu heiß. Alles Gefarbte, wenn es keine ganz dauerhafte Farbe ist, wird so wenig als möglich geseift. Gallenseife, zu welcher das Recept folgt, ist besser als gewöhnliche. Es ist am besten, das Gefarbte so schnell wie möglich aus einigen warmen und zuletzt aus einem kalten Wasser herauszuwaschen und es dann sogleich im Schatten aufzuhängen. Ueber Nacht

es naß liegen zu lassen, ist nicht räthlich. Kleider von Kattun oder von Wollmousselin werden recht hell und schön, wenn man sie mit Wasser, worin man Kleie abgebrüht hat, wascht, oder noch besser ist Kartoffelwasser. Man reibt dazu einige rohe Kartoffeln auf dem Reibeisen, brüht das Geriebene mit siedendem Wasser an, seiht dieses durch ein Tuch und wascht in diesem Wasser Kleider, Schürzen u. s. w., die dadurch zugleich auch eine Appretur bekommen. Wollene Röcke, Strümpfe u. s. w. müssen mit großer Vorsicht gewaschen werden, daß das Wasser ganz rein und ja nicht zu warm ist; sonst läuft das Wollene sehr zusammen und wird gelb. Seife und Wasser darf man nicht daran sparen, aber vor dem Aufhängen muß die Seife wieder sauber ausgewaschen sein. Kann man die wollenen Zeuge nach der Wasch schwefeln, was Manche mittelst eines umgestürzten Fasses und brennender Schwefelschnitten thun, so erhalten sie sich dadurch freilich viel weißer, allein es ist etwas gefährlich und umständlich und daher nicht allgemein anzurathen.

Bei der weißen Wäsche sondert man diejenige, die gestärkt (gesteift) werden soll, schon beim Auswinden aus dem letzten Wasser von der übrigen ab und legt sie in einen besondern Korb, aber nur daß er ganz rein und mit einem Tuch wohl versehen ist.

Um Stärke zu kochen, macht man in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, gießt dieses in einen Hafen und rührt, mehr oder weniger, je nachdem man eben viel Wäsche zum Stärken hat, schöne, feine Stärke mit diesem siedendem Wasser ganz glatt an. Man muß aber behutsam zu Werke gehen, daß es keine Knöllchen gibt. Zu ¼ Pfd. Stärke kann man ½ Maas Wasser rechnen. Nachdem die Stärke glatt und dünn verrührt ist, wird sie über das Feuer gesetzt und unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis sie helle Blasen aufwirft, dann preßt man sie durch ein reines, grobes, nicht allzu dickes Tuch in eine reine Schüssel. Man kann nicht vorsichtig genug sein, daß kein Stäubchen in die Stärke kommt, deßwegen ist es gut, wenn man sich einen eigenen neuen Rührlöffel, der sonst zu gar nichts gebraucht wird, dazu hält. Da nicht alle Stücke gleich steif sein dürfen, so kann man die gekochte Stärke nach Belieben verdünnen. Man taucht dann die zum Stärken bestimmten Stücke eines um das andere ein, spült sie in einem kalten, mit ein klein wenig Blauwasser vermischten Wasser wieder aus, klopft es mit den Händen und hängt es auf. Läßt man die Wäsche vorher trocken werden und stärkt sie dann erst, so braucht man weniger Stärke, allein es ist unbequem, auf diese Art zwei Mal damit umzugehen, auch meint man, es werde klarer naß gestärkt. Dieß gilt aber nur von kleineren Stücken. Kleider, Röcke, Vorhänge u. s. w. kommen in kein zweites Wasser, sondern man verdünnt die Stärke und mischt unter diese die nöthige Bläue.

Ganz feine Sachen, als Hauben, Chemisetten u. s. w., besonders wenn sie von Spitzengrund oder einem derartigen Zeug sind, wascht

man oft gern kalt durch mehrere Wasser und stellt sie im Wasser in die Sonne, was sie sehr gut bleicht. Abgetrennte Spitzen oder Spitzengrundstriche werden auf ein in Leinwand eingenähtes Brettchen aufgewickelt oder auch nur über ein Buch geschlagen, weitläufig zusammengenäht und so gewaschen und gestärkt; erst beim Bügeln trennt man sie auseinander.

Man kann auch ganz kalt stärken, was besonders bei Gegenständen die recht steif werden sollen, zu empfehlen ist. Auf diese Art läßt man die Wäsche erst trocken werden, dann wird die Stärke mit kaltem Wasser ganz glatt angerührt und nach Belieben gebläut. (Schmalke ist dazu allerdings schöner als gewöhnliche Bläue, aber da sie sehr schwer ist und sich deßhalb leicht zu Boden setzt, so bekommt die Wäsche oft Striche und Wolken, besonders bei kalter Stärke).

Nachdem also die Stärke gehörig verdünnt und gebläut ist, letzteres nur nicht zu viel! Werden die Waschstücke, eines um das andere ganz eingetaucht und fest ausgedrückt, dann sogleich in dicke oder mehrfache Tücher eingeschlagen und nach einigen Stunden mit heißen Stählen gebügelt.

Auch das Aufhängen der Wäsche hat seine Regeln. Es sieht unordentlich und nachlässig aus, wenn Alles untereinander hängt, deßwegen sucht man bestmöglichst Alles von einer Gattung zusammen zu bringen. Mangel an Platz und Zeit verhindern dieß freilich manchmal. Die gestärkte Wäsche, namentlich Herrenhemden und Chemisetten, so wie die baumwollenen Strümpfe, sucht man wo möglich in die Sonne zu bringen. Die Strümpfe, welche umgekehrt in die Wäsche kommen, werden zuerst auf der innern Seite und dann auf der äußern gewaschen, aber nachher wird wieder die innere Seite herausgerichtet. Ehe man sie aufhängt, wird jedes Paar aufgelockert, damit sie schneller trocknen, weil, wenn sie lange naß bleiben, sie gern gelb werden. Ueber die Art des Aufhängens sind die Meinungen getheilt; man kann hierüber auch um so weniger eine feste Regel geben, als gar Vieles vom Raum abhängig ist. Daß die Wäsche schneller und besser trocknet, wenn sie nicht so dicht aufeinander hängt, ist natürlich; hauptsächlich hat man auch darauf zu sehen, daß die Waschseiler rein und ohne Staub und Rauch sind. Deßwegen, besonders auf Böden, wo die Seiler immer aufgemacht bleiben, muß man sie jedes Mal, ehe man aufhängt, mit einem feuchten Tuch überfahren. Ferner sehe man, wenn die Wäsche auf die Bühne kommt, um so mehr darauf, daß sie fest ausgewunden sei. Im Freien muß sie gut angeklammert und gehörig gestützt werden. Ist die Wäsche trocken, so wird sie behutsam abgenommen, daß nichts zerreißt, und ordentlich in Körbe gelegt, hierauf ausgestreckt, mit etwas Wasser eingesprengt und pünktlich zusammengelegt. Dieß ist hauptsächlich bei der Mangwäsche zu empfehlen. Geschieht es bei Tisch- und Bettzeug recht sorgfältig, werden auch die Enden wohl ausgestrichen und wird die Wäsche fest auf die Mangrollen

gewickelt, überhaupt gut gemangt, so ist es gar nicht nöthig, sie nachher noch zu bügeln; aber freilich muß sie dann nach dem Mangen mit der größten Pünktlichkeit zusammengelegt werden. Da im Weißzeugschrank immer viele Stücke von einer Gattung auf einander liegen, so werden sie dadurch gepreßt und erhalten einen schönern Glanz, als ihnen der Bügelstahl geben kann.

Wer gewöhnt ist, auch Hemden zu mangen, der wird freilich durch Ausbügeln nachhelfen müssen, allein man hält überhaupt das Mangen der Hemden nicht für gut, weil durch das Eindrücken der Nähte und Säume die Leinwand leidet. Daß kleinere Stücke, wie Servietten, Häupfel- und Kissenziechen u. s. w. nicht einzeln, sondern 2—3 zusammen aufgerollt werden, versteht sich von selbst. Alles Gemodelte wird auf die rechte Seite zusammengelegt, damit es einen schönen Glanz erhält.

Für das Bügeln kann man nicht viel schriftliche Regeln geben. Pünktlichkeit ist eben überall die Hauptsache. Die Wäsche muß so fadengerade wie möglich zusammengelegt und darauf gesehen werden, daß z. B. bei Hals- und Sacktüchern nicht verschiedene Ecken und Enden vorsehen; den Namen legt man gern obenhin. Wie aber sonst die einzelnen Stücke gebrochen werden sollen, kann man nicht bestimmen, da sich Jedes hiebei nach seiner eigenen Gewohnheit, oft auch nach dem Platz im Schrank richten wird.

Kann man die Wäsche nach dem Mangen und Bügeln noch in der Sonne oder sonst an einem guten luftigen Ort aufhängen, um sie auszutrocknen, so ist das sehr gut. Feucht darf sie unter keinen Umständen in den Kasten kommen. Das Schadhafte und wenn der Schaden auch noch so unbedeutend wäre, wird sogleich ausgeschieden und baldmöglichst ausgebessert; auch wird eine sorgsame Haushälterin darin Ordnung halten, daß sie nicht nur die Stücke, die sich in der letzten Wasch befanden, nach ihrem Waschzettel nachzählt, sondern sie wird nach jeder großen Wasch einen förmlichen Sturz in ihrem Weißzeugschrank halten, um sich zu überzeugen, daß Nichts fehle, und immer die zuletzt gewaschenen Stücke wieder zu unterst hinbeugen, es sei denn, daß eine Wasch, was besonders des Winters zuweilen geschehen kann, nicht ganz nach Wunsch ausgefallen, so legt man dieses Weißzeug obenhin, damit es bald wieder und besser gewaschen werde.

Will man einen Wohlgeruch im Weißzeugschrank, namentlich beim Leibweißzeug haben, so bediene man sich dazu nur der einfachsten Mittel, etwa blühende Lavendel, die man, in Sträuße gebunden, zwischen das Weißzeug steckt, oder Veilchen, oder Reseden, welche aber beide wohl von den Stielen abgepflückt sein müssen, weil die Stiele sonst bald einen widerlichen Geruch geben. Künstliche Wohlgerüche sind namentlich bei Bettweißzeug nicht zu rathen, weil sie, etwas zu stark, Kopfschmerzen machen können, überhaupt nicht von Jedermann geliebt werden.

* * *

Eine andere Art des Waschens, die man in neuerer Zeit zuweilen anwendet, geschieht mit Soda. Man findet es vortheilhaft, weil Zeit und Seife erspart wird.

Man seift nämlich nicht Stück vor Stück ein, sondern nur die allerschmutzigsten Stellen werden mit Seifenbrei eingerieben. Dann wird eine Auflösung von Soda gemacht. Zu 100 Pfd. Wäsche rechnet man 1 Pfd. Soda. Man bringt die Soda in einen Kübel und gießt heißes Wasser darüber; hat sie sich in diesem vollständig aufgelöst, so schüttet man noch so viel Wasser dazu, bis es sich wie eine gute Lauge anfühlt, dann wird die Wäsche nach und nach darein eingeweicht. Gewöhnlich hat man aber doch auch noch etwas Lauge dabei. Die Wäsche soll bei weniger Verbrauch von Seife durch die Soda noch reiner und weißer werden, als bei der gewöhnlichen Art des Waschens, auch ist die Unschädlichkeit der Soda für alle Art von Weißzeug erprobt. Die übrige Behandlungsart der Sodawäsche ist wie die andere. Freilich ist das wahre Verfahren mit Dampf, allein das kann nicht leicht in Privathaushaltungen eingerichtet werden.

* * *

Noch eine sehr gerühmte Waschmethode der neueren Zeit, die zwar keine Ersparnisse an Seife, aber desto entschiedenere an Zeit und Holz machen läßt, ist folgende:

Von 2 Pfd. Seife wird des Tags zuvor ein dicker Seifenbrei gekocht, der mit 25 Maas Wasser verdünnt wird. Unter dieses mischt man 2 Eßlöffel Salmiak- und 1 Eßlöffel Terpentingeist. Dann wird so viel trockene Wasch eingeweicht, als Platz hat, um noch herausgewaschen zu werden. Die Beize wird vorher nur so heiß gemacht, als man die Hände darin leiden kann. So wird es fest zugedeckt und genau 2 Stunden stehen gelassen. Dann wascht man die Wäsche heraus ohne weiteren Zusatz von Seife noch Wasser. Nachher legt man die Wasch in einen großen Zuber und übergießt sie wo möglich mit Regenwasser, das nicht gerade heiß sein darf. So bleibt die Wasch wieder einige Stunden stehen, auch über Nacht, wenn es die Zeit gestattet, dann wird sie leicht herausgewaschen, in's Blauwasser gelegt und aufgehängt.

Dieses Verfahren ist aber nur bei weißer, d. h. nicht gefärbter Wasch anzuwenden und für diese wird es sehr gelobt. Wenn ferner angerathen wird, mit der verbrauchten Beize, unter welche man die Hälfte der oben angegebenen Geiste mischt und die man aufwärmt, die gefärbte und wollene Wasch zu waschen, so hat sich dieß weniger erprobt.

Waschmaschine.

Bei den reißenden Fortschritten aber, die in neuester Zeit in der Technik und Mechanik gemacht werden, ist es nicht zu verwundern, daß auch Veränderungen und Verbesserungen auf praktischem Boden sogar im Innern einer einfachen bürgerlichen Haushaltung sich geltend

machen. So ist denn jetzt die bisherige Waschcarbeit einer großen Reform unterworfen. Zeit und Arbeitskraft ersparende Maschinen brechen sich immer mehr und mehr Bahn.

Eine solche Waschmaschine von neuester sehr einfacher Construction, ist ganz von Zink verfertigt, sie hat eine trommelartige aber ovale Form und hängt zwischen 2 hölzernen Ständern. Die Behandlungsart ist folgende: Die schwarze Wäsche wird den Tag zuvor in kaltes Regen- oder Flußwasser eingeweicht, den andern Tag geht man sie durch und besonders schmutzige Stellen reibt man mit Seife ein. Zugleich wird eine Lauge zubereitet, indem man in $1^1/_2$ Imi Wasser 1 Pfd. Seife und $^1/_4$ Pfd. Soda kochen läßt. Dann wird die Wäsche Stück für Stück ausgebreitet in die Maschine gelegt und die Lauge kochend darüber gegossen. Hierauf schließt man die Maschine, treibt die beiden Keile an und schaukelt sie etwa 10 Minuten lang wie eine Wiege langsam hin und her, wonach die Wäsche rein ist. Nur besondere Flecken bedürfen vielleicht noch eine kleine Nachhülfe mit der Hand. Hat der Dampf der kochenden Lauge den Schmutz der Wäsche aufgelöst, so wird durch das Hin- und Herfließen des Wassers bei der schaukelnden Bewegung einestheils und anderntheils durch das Reiben an den glatten wellenförmigen Flächen des Bassins der Schmutz entfernt, ohne daß die Wäsche im Mindesten dadurch leidet. Nachdem dann die Maschine wieder festgestellt ist, wird die Lauge durch den Ablaßhahnen unten abgelassen und wieder aufs Feuer gesetzt, die Wäsche aus der Maschine genommen und neue Wäsche dagegen eingelegt. Indessen ist die Lauge siedend und die Prozedur beginnt aufs neue.

Gut ist es indessen, wenn man eine doppelte Lauge hat, um ohne Aufenthalt fort machen zu können. Wer die Wasch, wenn alles aus der Maschine ist, ehe sie ins Kalte kommt, noch einmal anbrühen will, wird eine desto hellere, klarere Wasch bekommen.

In eine Maschine auf diese Art kann auf einmal ungefähr eingelegt werden: 12 Hemden, 8 Bettücher, 30 Serviette, 25 Hand- und 50 Taschentücher auch 40 paar Strümpfe, ebenso die feinsten Zeuge, Stickereien, Gardinen und dgl. Der Preis einer solchen Maschine ist etwa 22 fl. Wie bald ist diese Auslage gedeckt, wenn man bedenkt, daß bei einem Geschäft, das kaum von 3 Personen vollbracht werden konnte, man in kürzerer Zeit und mit weniger Anstrengung durch 2 Personen das nehmliche ausrichtet. Aber der noch größere Vortheil besteht darin, daß die Wäsche vielmehr geschont wird, als bei dem Reiben durch die Hände und die allerfeinsten Stoffe nicht den geringsten Schaden erleiden. Die Maschine ist nicht groß und findet in jedem Hause Platz, wird also auch in dieser Beziehung der Hausfrau nicht lästig.

Auswindmaschine.

Auch das Auswinden oder Auswiegen der Wäsche kann jetzt durch

Maschinen geschehen und dieß ist ganz besonders vortheilhaft zur Erhaltung des Weißzeugs. Diese Maschine, die man von verschiedenen Größen hat und deren Gestell von Eisen mit selbstthätigen Stahlfedern ist, kann an jeden Zuber (Wanne) angeschraubt werden und preßt das Wasser aus der zwischen Gummiwalzen sich befindenden Wäsche so vollkommen aus, wie es durch die Hand niemals geschehen kann. Dabei wird die Wäsche außerordentlich geschont und sie wird, da das trübe Wasser durch dieses Verfahren gänzlich entfernt wird, natürlich viel reiner und weißer. Ohne Gefahr lassen sich die leichtesten feinsten Stoffe auf diese Weise behandeln, aber auch von den dicksten wie wattirten Röcken, Bettcouverte und dgl. wird das Wasser durchaus entfernt, wodurch natürlich die Zeit des Trocknens wesentlich verkürzt wird. Beim Gebrauch ist nur darauf zu sehen, daß man die Wäsche möglichst gleichförmig und der ganzen Walzenlänge nach gleich dick einlegt und bei Gegenständen, an welchen sich Schnallen, Knöpfe u. s. w. befinden, diese in die Wäsche eingeschlagen werden, damit sie bedeckt und flach durch die Walzen kommen. Die Maschine wird so an den Zuber geschraubt, daß das Holz, über welches die Wäsche in die Walzen eingeführt wird, innerhalb des Zubers ist. Die 4 eisernen Axen müssen während des Gebrauchs mit einigen Tropfen Oel begossen werden.

Waschtrockengestelle und Waschmangen.

Neuerer Zeit gibt es auch bewegliche Waschtrockengestelle. Diese können bequem an jeder Wand befestigt und eben so schnell wieder abgenommen werden. Für sogenannte Kindswaschen sind sie, besonders des Winters, wo man nicht im Freien trocknen kann, sehr zu empfehlen. Auch verbesserte Waschmangen hat man, zu denen man wenig Raum braucht und bei welchen eine Person in 1/4 Stunde einen großen Korb voll Wäsche allein mangen kann.

Gelbe Wasch wieder herzustellen.

Wäsche, die vom langen Liegen gelb geworden ist, oder auch Stickereien, an welchen man lange gearbeitet hat und die dadurch schmutzig geworden sind, kann man nicht besser herstellen, als daß man sie über Nacht in saure (gestandene) Milch legt. Die Säure der Milch zieht alles Unreine heraus, und wascht man sie nachher leicht durch ein Seifenwasser und läßt sie wo möglich in der Sonne trocknen, so wird die Wäsche so rein und weiß wie neu. Hat man viele verdorbene und vergelbte Wäsche, so kann man sie auch in Buttermilch (Rührmilch) einweichen, was derselben gute Dienste thut. Dasselbe gilt auch von Waschschwämmen; diese erhalten sich vollkommen rein und schön, wenn sie je und je über Nacht in saure Milch gesteckt werden.

Thibet zu waschen.

Um gefarbten Thibet zu waschen ist ganz besonders das soge-

nannte Glattwasser, welches man bei einem Bierbrauer holen läßt, anzurathen. Der Zeug muß, so lange das Wasser noch warm ist, schnell daraus gewaschen werden. Bemerkt man Flecken im Zeug, so ist es gut, diese vorher besonders mit Gallenseife auszuwaschen und dann das Ganze durch 2 Glattwasser. Nachdem der Thibet nur ein wenig abgetrocknet, schlägt man ihn in ein reines Tuch, mangt ihn und bügelt ihn zuletzt mit recht heißen Stählen, jedoch nicht unmittelbar auf dem Zeug, sondern immer ein reines Leintuch dazwischen.

Außer dieser Art, Thibet zu waschen, wird auch von Manchen anempfohlen: Stroh mit kochendem Wasser anzugießen und fest zu bedecken, wenn dann das Wasser bald erkaltet ist, es abzugießen und Thibet oder überhaupt wollene Zeuge daraus zu waschen.

Wollmousseline zu waschen.

Von 2 starken Hand voll Kochmehl wird in einer Pfanne ein Brei mit Regenwasser gekocht, dieser in 2 Theile getheilt und mit kalt Wasser verdünnt, so daß es kaum mehr lau ist. Das Kleid, oder was man sonst waschen will, muß vorher vertrennt sein, dann wird es auf ein Brett gelegt, mit Palmölseife eingeseift und mit einer weichen Bürste durchgebürstet, hierauf sogleich aus dem angemachten Wasser gewaschen, dann aus dem zweiten ebenfalls rein ausgewaschen, hierauf leicht ausgedrückt, im Schatten aufgehängt, und zuletzt halbtrocken auf der Kehrseite gebügelt. Geht Alles gut auf einander, so muß der Zeug eine Steife wie neu erhalten.

Gallenseife.

Die Gallenseife, der man sich bedient, um gefarbte Stoffe zu waschen, wird auf folgende Weise verfertigt:

1 Pfund gewöhnliche Seife wird zu kleinen Scheibchen zerschnitten und in 2 Schoppen Ochsengalle eingeweicht. Dann nimmt man dazu: 3 Loth feinen Zucker, 1½ Loth klaren Honig, 1½ Loth venetianischen Terpentin, und läßt dieß Alles wohl zusammen kochen auf einem gelinden Feuer, rührt es aber oft um, damit die Masse nicht anhängt. Alsdann läßt man die Seife in einer flachen Schüssel erkalten und schneidet sie darauf in Stückchen. Mit dieser Seife und lauem Regenwasser kann man alle beliebige gefarbte Zeuge waschen.

Fleckenwasser.

Nimm Salmiakgeist und Weingeist, von jedem eine Unze, ⅛ Unze Lavendelgeist und 2 Unzen Regenwasser, schüttle dieß in einem Kolben tüchtig unter einander, und Du hast ein vortreffliches Fleckenwasser, das sich schon auf wollenen, baumwollenen und leinenen Zeugen vortrefflich bewährt hat. Es kann in wohl verschlossenen Kolben Jahre lang aufbewahrt werden, nur muß man es vor dem Gebrauch gut durch einander schütteln. Man verfährt beim Gebrauch auf folgende

Weise: Der zu behandelnde Gegenstand muß vorerst wohl vom Staub gereinigt werden, dann werden die Flecken mit dem Wasser satt getränkt und leicht zwischen den Fingern gerieben, bis das Wasser mit den Flecken eine vollständige Verbindung eingegangen hat, zuletzt wird Alles mit kaltem Wasser ausgewaschen.

Eine andere Art.

Zu 2 Pfund Brunnenwasser nimmt man eine Wallnuß groß Pottasche, welche sich in Obigem auflöst, nebst einer in Scheiben zerschnittenen Zitrone, vermischt dieß unter einander und läßt es 24 Stunden an einer warmen Stelle stehen; dann seiht man es durch Leinwand und bewahrt das Klare wohl auf. Beim Gebrauch wird der Flecken zuerst mit reinem Wasser und dann mit dem Fleckenwasser ausgewaschen. Flecken von rothem Wein kann man durch eine Auflösung von oxydirt holzsaurem Kali in Wasser vertreiben. Man wascht den Zeug erst in Wasser, vermischt dann ein Trinkglas voll dieses Bleichwassers mit eben so viel gewöhnlichem Wasser und taucht den Fleck 24 Stunden hinein. Ist der Flecken verschwunden, so wird der Zeug wie gewöhnlich gewaschen.

Noch eine Art.

Man nimmt 1 Schoppen Weingeist, 2 Löffel voll gute Bierhefe, 1 Loth venetianische Seife und 1 Quint Weingeistsalz. Diese Stücke werden zusammen in eine Flasche gethan, die man 8 Tage lang an einen warmen Ofen stellt, sie dann fest zubindet und wohl aufbewahrt. Beim Gebrauch gießt man einige Tropfen des Fleckenwassers auf den Flecken und wascht ihn dann mit frischem Wasser rein aus.

Fleckkugeln.

8 Loth Marseiller Seife löst man in so viel starkem Weingeist auf, als dazu erforderlich ist. Die Seifenauflösung wird hierauf mit dem Gelben von 4—6 Eiern vermischt, dann etwas Terpentinöl zugesetzt und das Ganze mit so viel Walkererde durchgeknetet, daß Kugeln daraus gebildet werden können. Mit Ausnahme von Tinten und Rostflecken tilgen diese mit Wasser angefeuchteten Kugeln alle von Fettigkeiten entstandenen Flecken. Nach der Anwendung wascht man den Flecken rein aus mit Wasser. Verliert sich der Glanz des Zeuges, so ersetzt man ihn durch eine Auflösung von Gummi arabicum in Wasser, streicht diese nach dem Strich auf, belegt die Stelle mit Papier, belegt auch dieses noch mit einem Tuch und beschwert das Alles mit einem Gewicht, worunter der Fleck trocknen muß.

Zu seidenen Bändern aber ist noch ganz besonders folgendes Verfahren anzurühmen:

Zu 1 Schoppen (1/4 Maas) Weinbranntwein werden 8 Loth venetianische Seife klein geschnitten und so lange darin stehen gelassen,

bis die Seife sich ganz aufgelöst hat. Hierauf werden 8 Loth Honig etwas warm gemacht und dazu gerührt.

Nun werden die Bänder mit dieser Mischung mittelst einer weichen Bürste dem Faden nach überfahren, bis sie rein sind, nach diesem aus zwei Regenwasser geflößt, aber nur immer der Länge nach durch die Hand gestreift, dann zwischen ein Tuch gelegt und nachdem sie ein wenig abgetrocknet sind, mit einem recht glühenden Stahl gebügelt.

Windsorseife.

Man schneidet 6 Pfund Seife in kleine Späne und läßt sie, am besten in einem Wasserbade (ein Gefäß, das man in kochendes Wasser einsetzt), mit 1 Maas Rosen-, 1 Maas Orangenwasser und einer kleinen Hand voll Salz vergehen, setzt auf 3 Pfd. Seife 3 Loth Bergamottöl, 1/2 Loth Zitronenöl und 1/4 Loth Anis-, Kümmel- oder Fenchelöl, gießt es hierauf in Formen und läßt es trocknen. Wer die Seife röthlich wünscht, färbt sie mit Cochenillenauflösung, nicht aber mit Zinnober, weil dieser Gift enthält. Diese Portion ist sehr groß.

Pomade von Borsdorfer Aepfeln.

Man nimmt 9 Aepfel, 1 1/2 Loth Benzoe, 2 Loth Gewürznelken, 1 Loth Muskatnuß, 1 Loth guten Zimmt, eine Hand voll Lavendelblumen. Die Aepfel werden geschält, aus einander geschnitten und gereinigt, mit Nelken und Zimmt besteckt, mit allem Obigen in eine Kachel gethan, 1 1/2 Schoppen Rosenwasser darüber gegossen, wohl zugedeckt und so 4—8 Tage stehen gelassen, ferner 24 Loth Schmeer, der schön frisch sein muß, geschnitten in die Kachel gethan und zwei Stunden unter beständigem Umrühren aufkochen lassen; dann wird Alles durch ein Tuch gepreßt, mit 1 Loth weiß Wachs wieder auf die Kohlen gesetzt, bis es wohl vermengt ist, dann zugedeckt und erkalten lassen, bis man den Guß abheben kann.

Pomade zur Erhaltung der Haare.

Man nehme 8 Loth Ochsenmark, das innere Mark einer Zitrone, einen großen Eßlöffel voll kalt geschlagenes Wallnußöl und für etliche Kreuzer Zitronenöl. Wenn das Mark ausgesotten und erkaltet ist, mischt man das Uebrige darunter.

Pomade zur Beförderung des Haarwuchses.

Für 18 kr. reines Ochsenmark wird 3 Tage gewässert, dann läßt man es in gelinder Hitze vergehen und preßt es durch ein reines Tuch; wenn es kalt und etwas abgebrüht ist, kommt dazu: für 12 kr. Pappelsalbe, für 12 kr. Mandelöl und für 12 kr. beliebiges, wohlriechendes Oel; nimmt man aber Rosenöl, so muß dieß wenigstens für 24 kr. sein. Dann wird Alles stark durch einander geknetet und in Töpf-

chen eingefüllt. Es ist dieß eine etwas große Portion und auch an der Hälfte genug.

Hamiltons Haarbalsam.

8 Loth feines Olivenöl wird in einem Glas mit weiter Oeffnung mit ½ Loth Alkanawurzel angesetzt und einige Tage stehen gelassen, bis das Oel eine schöne rothe Farbe hat, dann das Helle abgegossen, oder noch besser durch Fließpapier filtrirt und für 6 kr. wohlriechendes ätherisches Oel zugesetzt.

Rauchpulver.

¾ Pfund ganz frische Rosenblätter werden fein gewiegt, ebenso 4 starke Hand voll Lavendelblumen, unter dieses wird gemischt 15 Loth Salz, das aber vorher ½ Stunde geröstet werden muß, bis es ganz grau ist, ferner ein starkes ½ Loth gestoßene Gewürznelken und ein starkes ½ Loth gestoßener Zimmt; ist dieß Alles wohl unter einander gemengt, so füllt man es in einen wohl verschlossenen Topf. Stellt man diesen in's Zimmer und öffnet ihn täglich nur ¼ Stunde, so verbreitet sein Inhalt einen sehr angenehmen Geruch; des Winters etwas davon auf den heißen Ofen gestreut, dient als Rauchpulver, auch des Sommers kann dieß auf Kohlen geschehen. Anfangs besonders muß es öfters durch einander geschüttelt werden, um es vor Fäulniß zu bewahren; zu diesem Zweck ist auch das Salz beigemischt. Wenn man es nicht immer im warmen Zimmer stehen läßt, erhält es sich besser.

Recept zum Möbelreinigen.

Man nimmt für 9 kr. Spicköl, gießt es in einen kleinen Porzellantopf, dazu für 3 kr. klein gebröckeltes weißes Wachs, deckt es wohl zu und stellt es so nahe zum Feuer, daß das Wachs sich auflöst. Dann nimmt man einen wollenen Fleck und bestreicht diesen, nicht die Möbel, damit. Diese werden vorher rein abgewaschen, sorgfältig abgetrocknet und dann leicht mit dem Fleck eingerieben. Hierauf reibt man sie mit einem andern reinen wollenen Fleck und zuletzt mit einem leinenen.

Oder: Nehme man 1 Theil süßes Mandelöl und 2 Theile Branntwein, mische sie unter einander, reibe die Möbel mittelst eines feinen Flecks gut damit ein und wische sie des andern Tags leicht ab.

Einfaches Mittel zum Anölen der Rippen auf dem Stubenboden.

Nachdem dieselben ganz rein abgewaschen sind, läßt man ein Stückchen Kolophonium in der Größe einer Haselnuß mit einer Nußschale voll Terpentinöl auf heißer Asche vergehen und reibt solches, wenn es ganz flüssig ist, mit einem leinenen Fleckchen auf den Rippen ein.

Sollten sie auch nach dem ersten Versuch nicht vollkommen schön werden, so ist dieß gewiß bei fortgesetztem Gebrauch der Fall.

Verdorbenes Glaswerk zu reinigen.

Dazu bedient man sich der Salzsäure, die man bei jedem Materialisten wohlfeil kaufen kann, und wovon auch ganz trübe gewordenes Glaswerk wieder schön und hell wird. In Flaschen, Gläser u. s. w. schüttet man ein wenig von der Salzsäure, schüttelt es gut durch und spült es dann sogleich sorgfältig mit reinem Wasser aus.

Bronze zu reinigen.

Gegenstände von Bronze, Rosetten an Vorhängen und dergleichen Verzierungen werden wie neu, wenn man sie mit rothem Essig mittelst eines Schwämmchens abwascht, dann mit trockener Kleie reibt und zuletzt mit einem ganz weichen Bürstchen von dem Zurückgebliebenen der Kleie reinigt.

Gold, Silber, Messing, Kupfer, Stahl ꝛc. zu reinigen.

Schafsknochen werden in einem wohlverwahrten Topfe bei der stärksten Glut in einem Töpfer- oder Ziegelofen so lange gebrannt, bis sie ganz weiß sind, dann stößt man sie in einem Mörser und treibt sie durch ein Haarsieb, reibt sie mit Wasser auf einem mattgeriebenen Glas oder einem Malerstein, läßt sie trocknen und hebt sie dann zum Gebrauch auf. Um polirten Stahl zu reinigen, nimmt man zuerst Branntwein dazu, bis der Rost weg ist, hernach reibt man ihn mit dem trockenen Pulver wohl ab.

Messer zu schärfen und zu poliren.

Auf einen ledernen Riemen wird Zinnasche, die man bei den Zinngießern haben kann, mit den Fingern aufgestrichen, dann werden die Messer darauf abgezogen; sie erhalten dadurch eine Feinheit und Schärfe wie ein Scheermesser. Nur wenn sie ganz stumpf sind, ist es nothwendig, sie zuvor schleifen zu lassen.

Blech oder andere lakirte Gegenstände zu reinigen.

Man nehme etwas Baumöl und bestreiche damit die lakirten Gefässe, dann streue man Mehl oder Pulver darauf und reibe sie mit einem zarten Tuch wohl ab. Dieses nimmt nicht nur alle Flecken und den Staub hinweg, sondern stellt auch wieder den Glanz her, ohne den Farben oder der Vergoldung zu schaden.

Kitt für Porzellan, Glas u. s. w.

Man weicht 1/2 Loth zerschnittene Hausblasen in 4 Loth Wasser 24 Stunden lang ein, kocht die Lösung von 1/4 Loth Mastix in 2 Loth gereinigtem Weingeist, seihet es durch Leinwand und ver-

mischt es, so lang es noch heiß ist mit der Flüssigkeit, worauf das Ganze noch mit $^1/_8$ Loth gepulvertem Gummi-Ammoniak verrieben wird.

Englische Stiefelwichse.

Hiezu wird ein Viertelpfund gebranntes Elfenbein, ein Viertelpfund Syrup und 2 Eßlöffel voll Baumöl eine Zeit lang stark unter einander gerührt, alsdann 1 Schoppen Essig, 4 Loth Vitriolöl und ein Schoppen Bier darunter gemischt.

Lederschuhe dauerhaft zu machen.

Man koche 1 Pfd. Leinöl, 2 Loth Silberglätte, 2 Quint weißen Vitriol nebst etwas Wenigem von einer Brodrinde in einem Topf über gelindem Feuer so lange, bis die Brodrinde hart und zerbrechlich wird, welches das Zeichen ist, daß die Bestandtheile genug gekocht haben. Mit diesem Firniß werden die Sohlen und der Sohlendraht mit einem Pinsel so lange bestrichen und getränkt, bis der Firniß darauf stehen bleibt.

Pelz oder wollene Kleider aufzubewahren.

Um diese vor Schaden (Motten) zu bewahren, ist es am besten, wenn man Forchenholz zwischen dieselben legt und sie mit Pfeffer bestreut.

Das Ausklopfen der wollenen Kleider geschehe mit einem spanischen Rohr, das mit Plüsch überzogen ist, oder einem Instrument von Weiden geflochten in der Form eines Fliegenpatschers.

Colodium.

Dieß sollte in jedem Haus zu finden sein. Freilich ist es vor Verdunstung und Feuer und Licht zu schützen, aber es ist vortrefflich anzuwenden bei Schnitt- oder Brandwunden, beim Aufliegen in Krankheitsfällen und ist ein Schutz gegen das Hinzukommen von, die Heilung hindernder Einflüsse.

Rostflecken aus weißer Wäsche zu entfernen.

Man mischt in einem Glas 1 Theil Sauerkleesalz, 1 Theil Zitronensaft, 1 Theil Küchensalz und 8 Theil weiches (Regen) Wasser; mit Wenigem von der hieraus erhaltenen Lösung überstreicht man den Fleck, hält diesen dann an ein mit heißem Wasser gefülltes und erhitztes zinnernes Gefäß, worauf der Fleck bald verschwindet. Hierauf wird die Stelle mit Seifenwasser ausgewaschen.

Unvertilgliche rothe Zeichenfarbe für Wäsche und Leinen.

Man stößt 1 Quint Zinober und ebenso viel Eisenvitriol zu Pulver, reibt es mit einigen Tropfen Wasser auf einem Reibstein fein ab und zeichnet damit die Wäsche mittelst eines feinen Pinsels.

Fleisch frisch zu erhalten.

Bei großer Sommerhitze lege man das Fleisch in ein tiefes irdenes (am besten sogenanntes steinernes) Geschirr und gieße darauf so viel abgerahmte saure Milch, daß das Fleisch davon bedeckt wird; so soll es über 8 Tage sich gut erhalten und noch überdieß wohlschmeckend werden. Wildbrät kann man längere Zeit gut aufbewahren und sehr mild machen, wenn man es in ein reines Tuch einschlägt, es in einen Kasten, der in eine trockene oder kühle Kammer gestellt wird, legt und durchaus mit Sand beschüttet.

Zitronen aufzubewahren.

Diese sollen sich gut erhalten, wenn man sie in einen neuen steinernen Topf legt, der mit einer zinnernen Schüssel zugedeckt wird, in welchen man frisches Wasser gießt, was täglich 1—2mal wiederholt wird. Der Topf muß an einem kühlen Ort stehen.

Kalter Leim.

Ist auch ein sehr nützlicher Gegenstand in einem Hause. Er heilt eine Menge Schäden ohne Schreiner.

Ebenso sollte auch jede Hausfrau im Besitz der einfachsten Schreinerwerkzeuge sein. 1 Hammer, 1 Nagelbohrer, 1 Beißzange u. s. w. sollte ihr nicht fehlen, vor allem aber verschiedene Arten von Nägel, vom feinen Pariserstift bis zum halben und ganzen Bretternagel, wie manchen Verdruß und wie manche Unordnung erspart oft das augenblickliche Vorhandensein eines so unbedeutenden Gegenstandes.

* * *

Wer Hühner im Hof hat und gern viele Eier bekommen möchte, kann sich als vortreffliches Fütterungsmittel Folgendes merken:

Man nehme Oelkuchen oder ausgepreßten Leinsamen, eben so viel Weizenkleie und Eichelmehl, rühre es mit kochendem Wasser an und knete einen Teig davon.

* * *

Um Gänse und Enten wohlfeil und doch gut zu mästen, wird angerathen: man gebe ihnen neben ihrem gewöhnlichen Futter täglich mehrere Male gelbe oder weiße sehr klein gestoßene Rüben. Sie bekommen davon in 3 Wochen ein fingerdickes Fett und ihr Fleisch wird dadurch sehr süß, mürb und angenehm.

Betten wieder herzustellen.

Nach langem Gebrauch der Betten oder auch nach längeren oder gar ansteckenden Krankheiten kann es zuweilen nöthig werden, daß man nicht nur die Bettschläuche, sondern auch die Federn reinigen muß. Dieses geschieht ganz einfach durch das Waschen derselben. Man nimmt sie aus den Schläuchen und schüttet sie in große Waschzüber mit warmem Seifenwasser. Kann man es gerade zu einer Wasch richten, so läßt sich das Brühwasser dazu benützen, wenn nicht, so macht man eben ein eigenes Seifenwasser, in welchem man dann die Federn recht durcharbeitet und mit den Händen wohl verreibt. Gut ist es, wenn man sie noch in ein zweites Seifenwasser, dann in ein laues Wasser ohne Seife und endlich in ein kaltes bringt. Man bringt aber die Federn nicht unmittelbar von einem Wasser zum andern, sondern aus dem ersten, so wie aus allen übrigen werden sie mit den Händen aufgefangen und auf ein großes Tuch geworfen. Das Wasser schüttet man ebenfalls durch ein Tuch aus, damit, was noch von Federn zurück ist, nicht verloren geht. Sind sie auf dem Tuch abgelaufen, dann kommen sie in das zweite Wasser u. s. f. Zuletzt läßt man sie auf einem ausgebreiteten Tuch in einem wohl verschlossenen warmen Zimmer, wo durchaus kein Wind oder Durchzug stattfindet, abtrocknen. Entweder kann man sie dann in Ziechen fassen und diese so lange in die Sonne legen, bis die Federn vollkommen trocken sind — natürlich müssen die Ziechen dazu groß sein, weil die Federn jetzt sehr aufgehen —, oder auch kann man sie parthieenweise in einem eisernen Kessel auf sehr schwacher Glut, etwa von Lohkäsen, Steinkohlen u. dergl., austrocknen. In beiden Fällen, aber ganz besonders im letzten, müssen sie immerwährend bewegt und, wo sie zusammengeballt erscheinen, wieder sorgfältig von einander gezupft werden. Auf diese Art werden die Federn wieder schneeweiß und wie neu. Hat man dieß erreicht, so werden sie in die, inzwischen auch zugerichteten Schläuche, im Fall diese noch gut sind, wieder eingefüllt.

Auch die Schläuche werden mit warmem Seifenwasser ganz sauber und rein gewaschen, glatt gemangt und dann vor dem Einfüllen der Federn bestrichen.

* * *

Zum Bestreichen der Betten bedient man sich zweierlei Arten, die beide sehr gerühmt werden.

Die eine ist ganz ohne Mehl und paßt, weil sie nicht sehr steif macht, besonders gut zu Kindsbetten oder überhaupt zu leichteren Bettstücken. Das Verhältniß derselben ist zu 2 einschläfrigen Deckbetten, 4 Häupfel und 2 Kissen folgendes:

Zu 1 Pfund weißem Wachs kommen $^3/_4$ Pfund gute Seife. Beide Theile werden zart geschnitten. Dann macht man in einer messingenen

Pfanne $^1/_2$ Maas Wasser siedend und läßt die Seife eine Weile darin kochen; dann macht man abermals $^1/_2$ Maas Wasser siedend und läßt das zerschnittene Wachs darin vergehen, schüttelt es dann zu der gekochten Seife und rührt es mit dieser so lange, bis es ganz dick und schaumig wird.

Sobald dieß der Fall ist, bestreicht man die Betten im Schatten. Wenn sie etwas abgetrocknet sind, füllt man sie gleich ganz ein und legt sie in die Sonne.

Läßt sich das Wachs nicht klein genug zertheilen, so kann man es auch ein wenig im Wasser kochen lassen.

Die andere Bettbestreiche, die von vorzüglich dauerhafter Art sein soll, wird also gemacht:

Es werden 8 Loth Seife fein geschnitten und in 1 Maas Wasser ganz verkocht, alsdann $^1/_2$ Pfd. weißes Wachs ganz fein zertheilt und mit Obigem so lange gekocht, bis das Wachs geschmolzen ist. In dieser Zeit werden 22 Loth feines Mehl mit Wasser zu einem dünnen Teig (wie Flädlensteig) angerührt, unter die Masse gemischt und mit $^1/_8$ Schoppen ($^1/_{32}$ Maas) Terpentin noch eine Zeit lang damit gekocht.

Diese Bestreiche kann sogleich, aber auch ganz gut kalt gebraucht werden.

Hausleinwand.

Es gab eine Zeit, wo die Frauen aller Stände von den höchsten, bis zu den niedrigsten, sich mit der Spindel, ja sogar mit dem Webstuhl beschäftigten.

Diese Zeit ist längst dahin. Eine andere folgte ihr, in welcher die Frauen und Jungfrauen der höhern Stände vielleicht weniger sich selbst zu Kunkel oder zum Spinnrädchen niedersetzten, in der es aber doch für Schande gegolten, wenn sich die Hausfrau nicht vollkommen auf das Spinnen und Weben verstanden hätte, wenn nicht alljährlich unter ihrer genauesten Aufsicht theils in, theils außer dem Hause eine beträchtliche Quantität Flachs und Hanf zu Leinwand verarbeitet worden wäre. Ihre Leinwand-Vorräthe waren ihr Stolz und die Wohlhabenheit einer Familie zeigte sich gar oft in dem Ueberfluß dieses Artikels. Wollte man dann eine Tochter ausstatten, so wurde ein kühner Griff in den lang gesammelten Vorrath der Leinwandtruhe gethan und die Mutter hatte die Beruhigung, ihr Kind auf ein halbes Jahrhundert hinaus mit trefflicher und dauerhafter Waare versorgt zu wissen. Die junge Frau legte aber deswegen die Hände nicht in den Schooß: sie ließ wieder spinnen und weben und dachte mit Freuden der Zukunft, in welcher auch ihr ersammelter Schatz einst zur glücklichen Stunde zum Aufbau einer neuen Wirthschaft dienen werde. So ging es von

Geschlecht zu Geschlecht. Außer dieser häuslichen Industrie war auch der Flachs- und Hanfbau und deren Verarbeitung in ganz Deutschland von höchster Bedeutung. Jetzt ist alles anders. Veränderte Sitte und Lebensweise ließen das Interesse für das Eigengespinnst sinken. Die Hausfrau des höhern und auch des Mittelstandes finden nun keine Zeit mehr, sich selbst mit der Besorgung ihrer Leinwand abzugeben, man kauft ja dieselbe billig und es ist, wenigstens auf den ersten Anblick, auch ökonomischer, als so lange ein ungenutztes todtes Capital im Kasten zu haben.

Nun ja, man kauft die Leinwand. Aber da hat man sich doch vor verschiedenen Täuschungen zu hüten. Die gewöhnlichste ist, daß man Leinwand bekommt, die statt von Garn mit der Hand gesponnen, aus Maschinengarn gewoben ist. Sie sieht allerdings schöner und gleicher aus als die selbst gesponnene, aber unzählige Proben zeigen, daß, Flachs oder Hanf auf diese Art verarbeitet, keine Dauerhaftigkeit mehr haben können und schon nach dem ersten Waschen bemerkt die Hausfrau mit Schrecken, daß ihre schöne Leinwand einem schnellen Ende entgegen geht. —

Ein zweiter sehr häufiger Betrug ist die Vermischung baumwollener und leinener Fäden in einem Gewebe, was natürlich eben so wenig ein solides und dauerhaftes Gewebe liefert, da ist am Ende noch besser, ganz baumwollenes Gewebe zu kaufen.

Eine genauere und ausführliche Anweisung zum Spinnen und Weben zu geben, wird, da es ja doch nicht mehr im eigenen Hause geschieht, nicht mehr nöthig sein. Doch im Andenken an unsern schwäbischen, nun auch hingeschiedenen freundlichen Dichter auf der Weibertreue soll dessen frommer Wunsch noch ein Plätzchen finden. Er heißt:

Wohl im Gemach der Schönen
Hört man viel Lautenklang,
Und welsche Triller tönen,
Doch nie der Spindel Sang.

Die Spindel hält verschoben
Gar manche Schöne stolz
Und denkt: wie kann man loben
So ein gemeines Holz!

Nein! liebe deutsche Frauen,
Erkennt der Spindel Werth!
Wollt treulich auf sie bauen,
Treu, wie der Mann auf's Schwert!

Indeß der sieghaft stehet
In Blut und Kampfesschweiß,
Sitzt fromm daheim und drehet
Die Spindel recht mit Fleiß!

So war's in alten Tagen
Sittsamer Frauen Art.
Manch Bild und schlichte Sagen
Die haben uns bewahrt:

Wie in der Frauen Kreise
Die Spindel nie geruht.
Spinnt fort nach alter Weise
Zart — aber stark und gut.

Feuerung.

Wie beim Waschgeschäft sind in der Art der Feuerung in den letzten 10—15 Jahren auch bei uns außerordentlich große Veränderungen vorgegangen. Ehemals wußte man, wenigstens in Schwaben im Allgemeinen nichts anders, als mit Holz zu feuern. Große eiserne, noch früher irdene, Oefen, tüchtig eingeschürt, fraßen den Winter über ein Klafter Holz um das andere. Manche Hausfrau seufzte vielleicht darüber, aber so lang die Holzpreise noch mäßiger waren, achtete man nicht auf den Rath hochverständiger Männer, verlachte sie wohl gar und ließ sich alles stillschweigend gefallen. Als aber auf einmal die Holzpreise ins Ungeheure stiegen und man von nah und fern von bei weitem wohlfeileren Feuerungsmitteln hörte, auch die Fabriken und Schmelzwerke andere Oefen und Herde lieferten, dachte man doch endlich auch in unserem guten Schwaben an Verbesserungen. Und den ersten schüchternen Versuchen, seine Zimmer mit Steinkohlen oder Coaks zu erwärmen und die Oefen darnach einrichten zu lassen, folgten bald großartige Nachahmungen, und nun ist doch nicht leicht ein Haus, wenigstens in der Stadt, in welchem sich nicht ein oder mehrere Oefen befinden, die zur Coaksfeuerung hergerichtet sind. Diese zieht man in Privathäusern der Steinkohlenheizung vor; nur in öffentlichen Gebäuden, in Fabriken, auf Eisenbahnen u. s. w., wo große Räume geheizt werden müssen, bedient man sich der Steinkohlen, die größere Hitze geben — für kleine Gemächer nur allzu große — aber der Hausfrau sehr beschwerlich wegen des feinen Kohlenstaubs werden, von welchen man beim Coaks viel weniger belästigt wird. Luftheizungen wären freilich allen andern vorzuziehen, weil dieselben durchs ganze Haus gehen und eine angenehme gleichförmige Wärme verbreiten, allein das ist sehr kostspielig und kann zumeist nur in großen reichen Häusern oder in öffentlichen Anstalten und dgl. stattfinden, da es vielen Raum und genaue Aufsicht erfordert. Die schönsten und angenehmsten Oefen sind die Porzellanöfen, die außerdem, daß sie eine Zierde für das Zimmer sind, auch die nachhaltigste Wärme geben. Unter diesen ver-

dienen die Neuwieder unstreitig den Vorzug, diese haben inwendig eine Einrichtung von Eisen und der Porzellanüberzug, gleichsam der Mantel, erhält seine Hitze an dem Eisen, dadurch entsteht eine äußerst angenehme und sehr lang andauernde Wärme.

In Amerika werden jetzt auch Versuche mit Petroleum als Feuerungsmittel mit sehr günstigen Erfolgen angestellt. Vorigen Sommer fand in Parkersburg in Westvirginien ein Versuch auf der Eisenbahn statt und es ergab sich, daß mit 85 Pfd. Dampf die Locomotive eine Entfernung von 4 Meilen in weniger als 11 Minuten durchflog. Dieses Resultat überstieg alle Erwartung und berechtigte zu der Hoffnung, daß Petroleum bald in allgemeinen Gebrauch wenigstens bei den Locomotiven kommen werde, da das Oel ein bei weitem billigeres Feuerungsmaterial als Holz und Kohlen ist und das Feuer so leicht regulirt werden kann, als das Licht einer Lampe.

Indessen zu uns nach Deutschland und gar in den Privatgebrauch wird das Petroleum auf diese Art sich nicht so bald einbürgern.

Herdfeuerung.

Nicht nur die Oefen, sondern auch die Herde sind jetzt ganz anders als ehemals. Sogenannte Schienenherde sind in Haushaltungen, wo viel und vielerlei gekocht wird, sehr zu empfehlen. Es brennt kein offenes Feuer, alles wird auf der Herdplatte gekocht und durch Näher- oder Fernerstellen können zu gleicher Zeit die verschiedensten Speisen zubereitet werden. Da der Rauch durch Rohre in das Kamin geleitet wird, so hat man nichts von Rauch zu leiden und die Köchin wie das Kochgeschirr bleibt ganz rein von Ruß und Schmutz; überdieß verbreitet sich durch den Herd des Winters eine angenehme Wärme in der Küche. Daß diese Feuerung etwas mehr Material erfordert, ist wohl möglich. Darum heizt man aber auch nicht mit Holz, sondern mit Steinkohlen oder Coaks. Es gilt hier, was bei den Oefen gesagt ist. Mit Kohlen kann man eine größere Hitze erzielen und der Verbrauch stellt sich daher etwas billiger, aber reinlicher ist Coaks. Auch Torf thut gute Dienste, bei kleineren Herden besonders, man erhält durch denselben eine lang anhaltende Glut. Wo Gaseinrichtung zur Beleuchtung stattfindet, hat man auch kleine Gaskochmaschinen, um rasch heißes Wasser zu bekommen oder um etwas schnell wärmen oder kochen zu können.

Die hermetisch verschlossenen Dampfhäfen, durch welche man in nicht viel mehr als einer Stunde ein vollständiges Essen mit Fleisch und allem übrigen kocht, werden, wegen Zeit- und Holzersparniß sehr gelobt, nur müssen sie äußerst vorsichtig behandelt werden, weil durch ein Versehen leicht eine Explosion entstehen, die namentlich für die Köchin sehr gefährlich werden kann.

Kücheeinrichtung.

Eine Wasserleitung durchs Haus zu haben ist besonders für die

Küche sehr angenehm. Zeitersparend für die Köchin und Verdrußersparend für die Hausfrau, die dann ihr Dienstmädchen nicht, wenigstens mit den Gedanken, am Brunnen suchen darf, wenn sie ihrer am nöthigsten bedarf. Auch läßt sich damit eine Badeinrichtung leicht verbinden. Was die weitere Einrichtung der Küche betrifft, so ist bei dem Kochgeschirr Kupfer und Eisen, auch Gesundheitsgeschirr das rathsamste. Letzteres darf freilich nie mit Sand gefegt werden, will man es aber auch von außen, wo sich etwa Ruß ansetzen könnte, blank und glänzend erhalten, so darf man nur eine Hand voll Asche mit Wasser anfeuchten und das Gefäß jedesmal vor dem Gebrauch von außen damit überstreichen, dann läßt sich nach dem Gebrauch dieser Teig, sammt allem Ruß, der sich daran befindet ganz leicht abwaschen und das Gefäß, zuweilen aus der Lauge geputzt, bleibt Jahre lang schön. Wo täglich Gesundheitsgeschirr so gebraucht wird, daß es sich von außen schwärzt, thut die Köchin wohl, in einem alten Geschirr einen solchen Aschenansatz vorräthig zu haben, dann kann sie sich dessen zu jeder Stunde bedienen, ohne dadurch aufgehalten zu werden. Endlich, nach langer Zeit, läßt man das Gesundheitsgeschirr um geringes Geld neu verzinnen, dann wird es wieder wie neu. Für Obst oder derlei säuerliche Speisen, was langsam gekocht wird, verwende man starkes irdenes Geschirr, stelle aber auch dieses nicht sogleich auf die heißeste Stelle des Herdes, sondern lasse es erst allmählig erwärmen, dann hält es die größte Hitze aus.

Zinn als Tischgeschirr, womit man früher prunkte und was man in bürgerlichen Haushaltungen noch hin und wieder sah, ist nun ganz aus der Mode. Für das billigste, weil das dauerhafteste, hält man jetzt ächtes Porzellan. Zum gewöhnlichen Gebrauch genügt die zweite Qualität, die eben so stark, nur weniger klar und etwas schwerer ist.

Um Milch siedend zu machen, sind die Milchkasserole, die verzinkt von starkem Eisenblech mit Deckeleinrichtung, damit die überlaufende Milch ins Gefäß zurück läuft, sehr passend.

Neuerlich gibt es auch Wichsekasten, wo der ganze Schuhputzapparat in einem geschlossenen Kästchen, gleich einer Salzteune an der Wand hängt. Solche sind hübsch, praktisch und nicht theuer.

Waffeln sind zwar ein altmodisches Backwerk aus den Zeiten des Zinngeschirrs, finden aber doch immer noch ihre Liebhaber und Lobredner. Von unsern Urgroßmüttern wurden sie schon Desperationsbackwerk getauft, weil sie bei unerwarteten Ueberfällen von lieben Freunden schnell und ohne Ofen hergestellt werden konnten, denn vom Conditor den Besuchstisch besetzen zu lassen, davon wußten unsere guten schwäbischen Hausfrauen nichts. Wie würden sich diese nun freuen, wenn sie erlebt hätten, daß man sich jetzt im dritten Theil der Zeit aus der Verzweiflung retten kann, indem man Waffeleisen hat, in denen man deren 6 auf einmal schön und gut backen kann. Ueberhaupt hat man in gegenwärtiger Zeit viel schneller kochen gelernt.

Das langweilige Rühren wird bei vielen Speisen sehr abgekürzt und dadurch ersetzt, daß man das Weiße der Eier zu Schnee schlägt und auf diese Art dieselbe Leichtigkeit der Speisen erzielt. Auf den Tisch sogenanntes Tafelsalz zu gebrauchen, ist eine große Annehmlichkeit und der Preisunterschied ein sehr geringer.

Beleuchtung. Unter den verschiedenen Beleuchtungsarten der Neuzeit nimmt unstreitig das Gaslicht die erste Stelle ein. Es ist das schönste angenehmste Licht und wohl dem Glücklichen, dem seine Verhältnisse gestatten, alle innere und äußere Räume seines Hauses von dieser wohlthuenden Helle durchleuchten zu lassen. Weil nun aber dieß doch nicht das Wohlfeilste ist, so begnügt sich der Aermere oder Sparsamere mit Petroleum und dieses hat auch wirklich die Talglichter ganz und sogar die Stearin, Parafie und Wachslichter fast ganz verdrängt. Denn wo ist in gegenwärtiger Zeit eine Familie, ja auch nur ein einzelner Student oder eine einsame Nähterin, die nicht beim hellen Schein ihrer Erdöllampe ihre Arbeit vollendet. Die Lampen selbst freilich zeigen die größte Verschiedenheit. Groß, klein, prächtig, gering — aber — eine Erdöllampe muß da sein und bald wird auf den Höhen des Schwarzwaldes, etwa auf dem Knibis, wo sonst um einen angezündeten Spahn sich die alten und jungen Dorfbewohner versammelten und ihre schauderhaften Geschichten erzählten, eine stattliche Erdöllampe die Stelle des flackernden Spahns vertreten und Zeugniß vom Fortschritt der Zeit geben. Wem auch Erdöl zu kostbar ist, der kann sich des Ligroins bedienen Es ist noch billiger als Erdöl, taugt aber eigentlich nur für die Küche und überhaupt die äußeren Räume des Hauses, nicht in die Zimmer, wegen seines unangenehmen Geruchs. Man hat jetzt für dasselbe auch recht niedliche einfache Lämpchen mit und ohne Glascylinder. Ein besonderer Vortheil ist, daß bequem mit diesen Lampen im Haus umher gegangen werden kann, ohne in Gefahr zu sein dieselbe zu verschütten. Aber große Vorsicht ist auch hier nothwendig, weil das Ligroinöl sehr leicht entzündbar ist. Man thut deßwegen wohl, die Lampe bei Tag zu füllen, überhaupt kein Licht in die Küche zu bringen. Man gießt so viel Ligroin zu, bis das in der Lampe befindliche Schwämmchen ganz voll getränkt ist, dann läßt man das übrige Oel sorgfältig ablaufen und schraubt sie fest zu. Auch der Oelbehälter muß stets gut verwahrt und fest verkorkt sein, kein Licht darf in seine Nähe gebracht werden, da selbst die Ausdünstung gleich dem Gas explodirt.

Gartengeschäfte.

Die Arbeiten eines gewöhnlichen Küchengartens werden in folgender Art und Zeit vorgenommen:

März und April.

Nachdem der Boden schon im Spätjahr grob umgelegt und gedüngt worden ist, wird er jetzt noch einmal umgearbeitet, daß er fein und glatt daliegt. Dann werden die Länder pünktlich nach der Schnur abgetheilt. Gewöhnlich rechnet man 4 Fuß Breite zu einem Land und die Furche zwischen den Ländern 1 Fuß breit. Die Länge kann nicht angegeben werden, weil sich diese nach der Größe des Platzes richtet, sie ist also willkürlich. Sind die Länder abgetheilt, so werden sie mit Folgendem angepflanzt.

Gesäet wird:

Salat zum Sogleichverspeisen, Lattich genannt, oder auch um Häupter daraus zu ziehen (bei letzterem muß auf eine sehr gute Gattung gesehen werden, auch wird er etwas dünner eingesäet), Kresse, Monatrettige, gelbe Rüben (Carotten), Petersilie, Kerbel, Sommerspinat, Schnittkohl, Schwarzwurzeln. Läßt man letztere 2 Jahre im Boden, so erhält man schönere Wurzeln. Hat man etwa 4 Länder dazu bestimmt, so kann man abwechseln: immer 2 ausleeren und 2 auf's künftige Jahr stehen lassen. Aber freilich muß hier, wie bei den meisten Pflanzen, nach mehreren Jahren der Platz auch wieder verändert werden, sonst arten sie aus, doch geschieht das nicht so schnell. Ferner wird gesäet: Kohl und Kohlrabi, Lauch, Sellerie.

Gelegt oder gesteckt werden:

Frühbohnen ist noch etwas gewagt und kommt natürlich auf die Witterung an, Schäfen und Brockelerbsen. Ferner: Samen-, Koch-, Chalotten- und immerwährende (grüne) Zwiebel, auch Knoblauch und Gurken; diese nicht vor April oder erst im Mai. Sie müssen schon vor dem Aufgehen stark begossen werden und lieben überhaupt naß. Schweizermangold wird in Reihen gesäet; Sommerrettige etwa 3 Zoll aus einander. Rothe Rüben können auch, statt daß man sie säet und versetzt, gleich einzeln gesteckt werden, aber enger als sie bleiben sollen, weil nicht alle Kerne aufgehen. Werden sie dann zu dick, so zieht man davon aus.

Gesetzt wird:

Zwischen den Lattich hinein frühe Kohlrabi. Besonders in Gärten, wo es viele Erdflöhe gibt, ist dieß sehr gut, auch ist gegen dieses Ungeziefer das Bestreuen mit Asche anzurathen. Hat man kein Frühbeet, so bekommt man die ersten Setzlinge vom Gärtner. Dann

Sommer- und Winterkopfsalat.*) Dieser wird, so wie die Kohlrabipflanzen, 1 Fuß weit aus einander und über's Kreuz gesetzt. Gut ist es aber, die Kohlsetzlinge $1\frac{1}{2}$ Fuß aus einander zu pflanzen.

Ferner wird in dieser Zeit Schnittlauch gesetzt, oder sind solche, mehrere Jahre dauernde Pflanzen schon da, so müssen sie im April herausgenommen, die allzu großen Stücke vertheilt, die Wurzeln beschnitten und wieder eingesetzt werden. Dahin gehören alle Arten von Kräutern, als: Majoran, Thymian, Lavendel, Esdragon, Monarde, Basilikum u. s. w. Doch kann dieß auch noch im Mai geschehen. Dagegen ist es schon im März Zeit, wenn man Spargelbeete anlegen will. Es ist gut, die jungen Pflanzen aller Art: Salat, Kohl, auch spätere Blumenpflanzen, wenigstens bis sie angewachsen sind, durch Töpfe (Störzer) den Tag über vor der Sonne zu schützen, Abends werden sie dann aufgedeckt und begossen. Ueberhaupt, ist die Witterung trocken, muß alles Eingesäete und alle Setzlinge ein- oder zweimal begossen werden, versteht sich aber nie in der Mittagshitze, sondern immer Morgens, so lange die Nächte noch kalt sind; ist dieß nicht der Fall, dann ist es auch eben so gut Abends. Auch wird sich bald das Unkraut zeigen, welches fortwährend auf's Pünktlichste ausgejätet werden muß.

Hat man Erdbeer- und Spargelbeete, so behackt (felgt) man diese schon im März vorsichtig. Sind Ende April die Frühbohnen, Zuckererbsen u. s. w. aus dem Boden, so werden sie auch behackt, so wie der Kopfsalat. Ueberhaupt muß der Boden immer locker erhalten werden, damit er alle Einflüsse von Außen willig in sich aufnehmen kann.

Sind die Erdbeerpflanzen im Spätjahr nicht gut gedüngt worden, so wird dieß im April nachgeholt. Entweder legt man zwischen die Reihen der Stöcke frischen Dünger, oder noch besser beschüttet man sie einige Mal mit nicht allzu starker Mistjauche. Die Ausläufer an Erdbeer- und Brestlingstöcken müssen, wenn die Stöcke nicht vermehrt werden sollen, immer sorgfältig abgenommen werden.

Im Anfang des Monats April, wenn's sein kann am hundertsten Tag des Jahres, muß das Welschkorn (Mais) gesteckt werden. Als eine besonders gute Art der Bepflanzung wird Folgendes gerühmt: Es werden längliche Stufen ungefähr $2\frac{1}{2}$ Fuß lang gegraben und zwar immer gegen die Mittagssonne. In diese Gräben bringt man etwas Compost und dann die Welschkornkörner, die gesund und vollkommen sein müssen. Sie werden einzeln hineingelegt, immer in einer Entfernung von 2—3 Zoll. Von einer Stufe zur andern läßt

*) Um das Aufschießen bei dem Kopfsalat zu verhüten, schneide man die Wurzel ungefähr 1 Zoll breit unter der Pflanze ab. Sie behält noch hinlänglich Säfte zu ihrer Unterhaltung durch die haarigten Seitenwurzeln, welche Säfte aber nicht mehr hinreichend sind, um das fernere Wachsthum und das Aufschießen zu befördern.

man 3 Fuß Zwischenraum, und hat man auf diese Art eine Reihe gesteckt, so versetzt man die zweite Reihe, daß die Stufe hinkommt, wo bei der ersten Reihe der Zwischenraum war u. s. f. Das Welschkorn wird zweimal behackt und beschüttet; ist es groß genug, so wird es behäufelt und nochmals beschüttet.

Um diese Zeit werden auch die Kartoffeln gesteckt. Vorzüglich nach Ergiebigkeit und Geschmack sollen sie auf folgende Art behandelt werden:

Man sucht zum Ausstecken die schönsten Kartoffeln aus und schneidet den obern Theil der Frucht, die Kappen, ab. Die untere Hälfte kann zur Viehfütterung verbraucht oder verkauft werden. Dann werden Stufen gemacht, etwa $2^1/_2$ Fuß weit aus einander. In diese Stufen bringt man Compost und setzt auf diesen die abgeschnittenen Kappen, in jede Stufe 2—4, je nachdem die Kartoffeln groß sind; sie müssen so weit aus einander sein, daß sie sich nicht berühren. Die angeschnittene Seite kommt auf den Compost.

Hat man das Zerschneiden der Kartoffeln schon etwa 14 Tage vor dem Einpflanzen vornehmen können, so ist es um so besser, weil die Kartoffeln überhaupt wohl abgetrocknet in den Boden kommen sollen, um Krankheit und Fäulniß zu verhüten. So bald die Kartoffeln aus dem Boden sind, werden sie behackt und mit sehr verdünnter Mistjauche beschüttet. Sind sie etwa 1 Fuß hoch, so behäufelt man sie.

Mai.

In diesem Monat wird nachgeholt, was vielleicht ungünstige Witterung in den vorigen Monaten zu thun verhinderte. Dann wird gesetzt: Mittelkohl, Rosenkohl und Kohlrabi, Sellerie und Lauch, diese wo möglich an einen feuchten Platz, auch rothe Rüben, wenn sie nicht gesteckt worden sind. Sommerkopfsalat wird alle 4 Wochen wieder gesetzt, damit er nie ausgeht. Hat man Spargelländer, so kann man, besonders so lange die Spargelpflanzen noch jung sind, in die Mitte jedes Landes eine Reihe Kopfsalat setzen. Dieser wird sehr schön und gut.

Will man Melonen im Freien erziehen, so müssen die Kerne jetzt auch gelegt werden; man nehme dazu aber von einer frühreifen Gattung und wähle einen sonnigen, am liebsten abhängigen Platz aus, ebenso für Kürbisse. Sind die Melonen stark fingerlang gewachsen, so schneide man sie bis auf 3 Augen ab, damit solche Fruchtranken treiben. Diese werden dann, nachdem sie die Länge von $1—1^1/_2$ Fuß erreicht haben, noch einmal abgezwickt. Haben die Melonen Frucht angesetzt, so wird die Ranke 3 Augen Länge über der Frucht abgeschnitten.

Die Ranken der Melonen lasse man nicht willkürlich wachsen, sondern lege sie schön fächerförmig aus einander.

In der zweiten Hälfte des Monats Mai werden Speckbohnen gesteckt und Winterrettige.

Juni.

Zu Anfang dieses Monats wird gesäet: Thymian, Majoran u. s. w., und noch einmal Kerbel und Petersilie, um diese beiden immer jung und zart zu haben. Dann verschiedene Kohlarten: Blumenkohl, Brocoli, gewöhnlicher Kohl u. s. w. Diese alle säet man in einen feuchten Boden und begießt sie sehr fleißig. Ebenso Sommer- und Winterendivien. Bohnen können noch in der Mitte des Juni gesteckt werden, aber später nicht mehr. Zu Ende des Monats wird gesetzt: Spätkohl, Kohlrabi und Winterkohl. In die Länder, in welchen Lattich war, kann jetzt Blumenkohl (Carviol) gesetzt werden, sowie auch zwischen das Welschkorn; hier gibt er die schönsten Blumen, weil er Wärme und auch Schatten haben will. Am Begießen, so wie am Behacken (Felgen) darf man es aller dieser Setzwaare nicht fehlen lassen. Bohnen, Erbsen, Schäfen u. dergl. müssen jetzt mit Pfählen versehen werden, auch für die Gurken ist es gut, wenn sie sich an kleinen Geländern, von geschnitzten Pfählen verfertigt, aufranken können, damit sie mehr Sonne und Luft erhalten. Mit Wasser muß man sie ohnehin reichlich versehen. Auch Erdbeer- und Brestlingstöcke werden jeder einzeln aufgebunden, damit sie besser zeitigen und ihre Früchte weniger den Ameisen ausgesetzt sind. Die Ausläufer derselben werden immer wieder abgenommen, falls man sie nicht durch dieselben vermehren will, aber man muß sich hüten, diese Schnüre gewaltsam abzureißen, daß die Stöcke nicht locker werden.

Hat man frühen Endivien gesetzt, so bindet man ihn jetzt mit Bast zusammen, daß er gelb wird.

Wenn die Steckenbohnen von den Schnecken leiden sollten, so ist Gerstenspreu und die Hülsen von Leinsamen, womit man das Land bestreut, ein gutes Mittel dagegen. Die Bohnen, so wie auch Kerne anderer Pflanzen einige Stunden vor dem Stecken mit Salzwasser zu besprengen, befördert das Keimen derselben sehr.

In Jahrgängen, in welchen es sehr viel Ungeziefer gibt, soll es auch gut sein, von Bohnen, Gurken u. s. w. die Kerne über Nacht in Oel einzuweichen. Die Bohnenländer mit Gyps zu bestreuen, wird als ein vortreffliches Dungmittel angegeben, auch Kohlenstaub ist sehr gut.

Juli.

Die Länder, in welchen sich Frühbohnen befanden, werden jetzt umgegraben und mit Spinat und Sonnenwirbelsalat (Ackersalat) angesäet, um beides noch im Herbst zu benützen; später eingesäet, bleibt es dann über den Winter. Auch die Zwiebeln kommen jetzt heraus, und die leer gewordenen Länder pflanzt man mit Endi-

vienſetzlingen, deren lange Blätter man vor dem Verſetzen beſchneidet, ein. Noch einmal Bohnen zu ſtecken iſt gewagt; gibt es aber einen guten Nachſommer, ſo können ſie noch zeitigen. Hingegen kann man jetzt Winterkopfſalat ſetzen, und iſt der Winter nicht allzu hart, ſo bekommt man dann im Frühjahr bald ſchöne Häupter.

In dieſem Monat iſt es auch Zeit die verſchiedenen Kräuter zum Dörren zu ſammeln. Jedenfalls muß dieß geſchehen, ehe ſie blühen. Man ſchneidet ſie ab, bindet ſie in Bündel und hängt ſie an einem luftigen Ort auf, damit ſie trocknen.

Auguſt.

Wer will, kann noch Endivien ſäen, aber nur ganz weitläufig, daß man ihn nicht zu verſetzen braucht, ſondern nur, wo er zu dick ſteht, auszieht; zum Verpflanzen wäre es zu ſpät. Dagegen ſäet man jetzt Spinat, der überwintert; auch Kreſſe, Peterſilie und Kerbel kann man noch einmal ſäen, aber nur dünn. Sehr gut iſt es auch, jetzt oder ſchon Ende Juli Schwarzwurzeln zu ſäen; dieſe bleiben dann bis künftiges Spätjahr im Boden und werden zum Gebrauch gerade recht.

In den erſten Tagen des Monats können noch alle Arten von Kohl geſetzt werden, doch iſt es ſchon etwas unſicher. Wenn aber perennirende Pflanzen im März nicht geſetzt worden ſind, ſo kann dieß jetzt geſchehen.

Mit Begießen, Behacken und Behäufeln wird in dieſem Monat fortgefahren. Hat man Kürbiſſe gepflanzt, ſo legt man ihnen platte Steine unter und wendet ſie auf verſchiedene Seiten, damit ſie die Sonne überall beſcheinen kann.

September.

Geſäet wird: Schnittkohl und Winterkohl, die man dann im Frühling gleich als Gemüſe brauchen kann.

Gepflanzt können auch noch werden: Chalottenzwiebel und Knoblauch. Der Endivien wird nach und nach gebunden.

Oktober.

Jetzt hat man eigentlich nichts mehr zu ſäen und zu ſtecken, als etwa Spargelkörner, wenn man ſolche aus dem Samen ziehen will. Auch zu ſetzen hat man nichts mehr als Salatſetzlinge, wo dieſe fehlen. Mit dem Zubinden des Endiviens wird fortgefahren, und wer Spargeln hat, muß die Stängel einige Hände hoch über der Erde abſchneiden, auch die Länder mit gutem fetten Dünger verſehen. Taubenkutter iſt beſonders gut. Es iſt beſſer, denſelben gleich unterzugraben, als ihn nur darüber herzuſtreuen.

Dann fängt man an, den Garten zu leeren und die Pflanzen theils in den Keller, theils in Gruben zu bringen. Zu dieſem Zweck

schaffe man in den Keller groben Flußsand und pflanze Kohl, Blumenkohl, Kohlrabi, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, Endivien u. s. w. schön reihenweise darein. Um Platz zu ersparen, kann man auch das Wurzelwerk und gelbe Rüben lagenweise auf einander pflanzen. Aber hauptsächlich muß man darauf sehen, daß die Pflanzen möglichst trocken in den Keller kommen, sonst faulen sie. Ist die Witterung im Oktober noch gut, so eile man nicht mit dem Kellergeschäft, dann ist's auch im November noch Zeit, oder bringe man die Gewächse vorerst in einen luftigen Stall oder Kammer. Manches kann man auch ganz im Freien lassen, wenn es ein vor strenger Kälte beschützter Ort ist. Winter- und Rosenkohl bleiben am besten im Garten; der erstere gewinnt durch das Gefrieren im Geschmack an Milde. Was man erst im Frühling braucht, hält sich recht gut in Gruben. Diese grabe man an einem trockenen Ort einige Ellen tief, belege sie unten mit grobem Sand, lege die Pflanzen darauf, dann wieder Sand und endlich Erde. Kohlhäupter halten sich auch ganz gut, wenn man sie verkehrt in die Erde gräbt, so daß die Wurzeln obenhin kommen*).

Ist der Garten auf diese Weise so ziemlich geleert, so beginnt man das Umgraben (Schoren) und Düngen. Letzteres richtet man danach, ob ein Land fett oder mager ist; es kommt auch darauf an, welche Pflanzen darauf waren, die es mehr oder weniger ausgesogen haben. Kuhdünger, der weder ganz strohig, noch ganz verfault, aber auf jeden Fall fett ist, nimmt man am liebsten hiezu.

November.

Das eigentliche Pflanzen ist jetzt vorüber. Aber die Kohlpflanzen, welche über den Winter im Freien bleiben, werden gut angescharrt und behäufelt, was sie auch gegen die Kälte schützt. Ferner das Unkraut, welches man den ganzen Sommer über auf Haufen gesammelt hat und das jetzt anfängt, in Fäulniß überzugehen, muß tüchtig umgearbeitet werden; die Stangen von den Bohnen werden in Ordnung gebracht; die Wege im Garten von allem Unkraut und sonstiger Unordnung gereinigt, und hat man viele Werren und dergleichen Ungeziefer im Garten, so mache man an verschiedenen Orten kleine Graben, einige Fuß tief und breit, und füttere dieselben mit Pferdemist aus. Diese Thiere ziehen sich der Wärme nach, und im Frühling, ehe der Frost ganz weicht, kann man unzählige in diesen Graben finden.

Dezember.

Ist das Umgraben schon im vorigen Monat geschehen, so hat man in diesem Monat eigentlich nichts mehr zu thun. Denn könnte

*) Gegen das Frühjahr hin müssen die Kellerpflanzen zuweilen ein wenig begossen werden, doch nicht viel, wichtiger ist, ihnen, so viel man kann, freie Luft zukommen zu lassen und sie von faulen Blättern u. dergl. zu reinigen.

man auch bei sehr günstiger Witterung gelbe Rüben, Petersilie, Salat, Spinat, Sellerie u. s. w. einsäen, so ist es besser, man thut dieses, wenn man es ja recht früh haben will, am Ende des Februars und läßt bis dahin den Boden ruhen und die wohlthätigen Einflüsse des Winters in sich aufnehmen.

* * *

Gute Erde pflanzt man sich, indem man in einem abgelegenen Winkel des Gartens einen oder mehrere Haufen guten Dünger und Erde schichtenweise auf einander wirft, doch wenigstens zweimal so viel Dünger als Erde.

Auf diesen Haufen bringt man dann auch Straßenkutter, Schlamm, Sägespäne, alles vorher verfaulte Unkraut und dergl. und läßt Alles unter einander verfaulen und wenigstens ein, auch mehrere Jahre liegen. Am besten ist's, alle Jahre wieder einen neuen Haufen anzulegen, so hat man dann immer wieder alten Dünger. Eine auf diese Art zubereitete Erde heißt Compost.

* * *

Unkraut aus Gartenwegen zu entfernen.

Man vermischt 240 Pfd. Wasser mit 20 Pfd. ungelöschtem Kalk und 2 Pfd. englischer Schwefelsäure, läßt das Gemisch in einem Kessel sieden und begießt damit die Gartenwege.

Will man Frühbeete anlegen, so muß dieß im Februar oder anfangs März geschehen. Die Erde dazu darf noch nie zu Frübeeten gebraucht worden sein.

Am besten dazu ist eine Mischung von verfaulter Pflanzenerde aus Unkrauthaufen, Schlamm- und Teicherde, auch Gassenkoth, faules Holz, Laub u. s. w. Der Dünger dazu darf nicht fett, nicht naß, nicht in Klumpen zu'ammenhängend sein, aber frisch von Pferden oder Eseln, weil dieser die meiste Wärme gibt. Noch besser ist frische Gerberlohe, die aber einige Tage auf Haufen gelegt wird, damit sich die Nässe, die der Wärme hinderlich ist, herauszieht. Die einfachste Art, Frühbeete zu machen, ist die, wenn man den Dünger in Gruben bringt, darauf Erde schüttet, diese mit Brettern einfaßt und Fenster darauf legt. Auf jeden Fall muß die Mischung des Frühbeets so tief sein, als die Wurzeln der Pflanzen gehen.

Ist das Frühbeet im Februar zubereitet worden, so wird es im März eingesäet mit Salat, Kresse, Monatrettigen, Kohlsetzlingen, Bohnen, Gurken, Blumensamen u. s. w. Ist es noch kalt, so müssen die Fenster mit Matten zugedeckt werden. Bei wärmerem Wetter aber werden diese abgenommen, auch gibt man ihm so viel wie möglich Luft. Bei einem warmen Regen nimmt man die Fenster, die später bei Kohl, Salat und dergl. gar nicht mehr nöthig sind, ab, Im Juni werden Fenster und Matten ganz aufgeräumt.

* * *

Wer seinen Samen selbst ziehen will, muß sich hiebei folgende allgemeine Regeln merken:

Erstens: Dürfen nie zwei Pflanzen neben einander stehen, welche zu gleicher Zeit blühen und sich in der Art und daher auch in der Blüthe und dem Samen sehr ähnlich sind, z. B. nicht verschiedene Arten von Kohl, Salat u. s. w., man bekommt sonst keinen reinen Samen. Die Entfernung muß wenigstens 60 Schritte betragen.

Zweitens: Soll der Boden zu Samengewächsen gut, aber nicht allzu fett sein.

Drittens: Muß der Ort, wo Samengewächse stehen, Luft und Sonne genug haben, aber wo möglich vor starkem Wind geschützt sein.

Viertens: Müssen sie Raum genug haben; Zwiebel, Salat, Rüben, die meisten Wurzelgewächse, auch Sommerrettige und Schnittkohl einen starken Fuß von einander; alle andern Kohlarten, Kohlraben, Endivien, Winterrettige, 2 Fuß aus einander.

Fünftens: Viele Gewächse können über den Winter zum Samentragen bleiben, z. B. Sellerie, Zwiebel, Schnittkohl, aber Raum muß man um sie her machen durch Ausziehen anderer Pflanzen.

Gegen den Mai sind Samenpflanzen, deren Stengel in die Höhe gehen, wie Kohl, Zwiebel, gelbe Rüben u. s. w., vor dem Wind zu schützen und man faßt deßwegen das Land, in welchem sie stehen, mit Stangen ein. Auch zeichnet man in diesem Monat die schönsten Köpfe von Wintersalat und Winterendivien zu Samen aus und gibt ihnen gleich 3 Fuß hohe Pfähle, weil sie sehr hoch werden. Auch die Blumenkohle werden am Ende des Monats bezeichnet. Dazu wählt man solche, die am längsten geschlossen bleiben; diese geben den schönsten Samen. Schnittkohl hebt man einige Pflanzen aus oder schafft denen, die man auf ihrer Stelle zu Samen stehen läßt, durch das Ausziehen ihrer Nachbarn Platz. Basilikum zieht man am besten in Töpfen.

Auch im Juni kann noch Sommer- und Winterkopfsalat zu Samen ausgezeichnet werden, aber derjenige, der von der ersten Pflanzung im Frühling ist, gibt den schönsten Samen.

Von Bohnen und Erbsen läßt man die untersten und schönsten Schoten gleich von Anfang an zu Samen stehen. Auch die schönsten Monatrettige werden zu Samen verpflanzt; bis sie angewachsen sind, muß man sie fleißig begießen. Die Samenpflanzen durch Stangen und Stöcke zu schützen, daß sie nicht umknicken, darf man nicht versäumen.

Man thut wohl, den Samen auf dem Stock so reif als möglich werden zu lassen, wenn auch etwas davon verloren geht; der Samen wird viel besser als bei dem Nachreifen. Am Ende des Julius aber kann doch gesammelt werden: Winter- und Schnittkohl, Kerbel, Mairüben u. s. w. Im Juli zeichnet man auch die früheſten, schönsten und glatteſten Gurken zum Samen aus. Will man Petersiliensamen,

so läßt man auf einem Beet nur alle 4—5 Zoll eine Pflanze stehen; das gibt im künftigen Jahr sehr guten Samen.

Sammeln kann man das Nämliche, wie im vorigen Monat. Erbsen muß man abnehmen, ehe sie aufspringen. Die untersten Schoten sind die besten, wenigstens die frühesten; sie in den Schoten aufzubewahren, ist am besten. Im August werden die meisten Samen vollends reif. Wird man nicht durch gar zu viel Regen gezwungen, so lasse man Alles an den Stöcken reifen; auf jeden Fall muß aller Samen an einem luftigen, sonnigen Orte austrocknen, ehe er ausgemacht wird. Was im Juli und August nicht reif geworden ist, kann es im September noch werden. In diesem Monat werden dann auch schon wieder die Samenpflanzen für's künftige Jahr von allen Wurzelarten, Kohl, Rüben, Petersilie u. s. w. gesetzt. Man schneidet das Kraut bis auf einige Finger breit weg und pflanzt sie fast 2 Zoll tief unter die Erde.

Nun bleibt mir nur noch übrig, einige Worte über die Behandlung der Blumen zu sagen.

Die beste Erde für Blumen ist eine gute Gartenerde, deren Zusammensetzung aus Holzerde, Viehdünger, Gassenkoth, Teichschlamm u. s. w. schon beim Küchengarten angegeben wurde. Unter diese Erde ist etwa ein Fünftel feiner Flußsand zu mischen. Die Hauptsache bleibt immer, daß die Erde nicht frisch, sondern schon mehrere Jahre verlegen sei.

Im Januar und Februar ist noch nicht viel einzupflanzen. Doch kann man in kleinen hölzernen Kästen Aurikeln und Primeln säen. Werden diese auf ein wenig Schnee gesäet, so ist dieß ganz gut, wo nicht, so überdeckt man den Samen einen Messerrücken dick mit Erde und befeuchtet diese sorgfältig, läßt dann in einem mäßig warmen Zimmer die Erde wieder abtrocknen, überdeckt die Kästen mit fein zerhacktem Moos und setzt sie dann in's Freie. Der Samen muß bis zum Aufgehen feucht erhalten werden.

In diesen Monaten kann man, wenn es nicht schon früher geschehen ist, Blumenstöcke, die zum Treiben eingesetzt worden sind, ins Zimmer nehmen, aber es darf nicht allzu heiß im Zimmer sein, z. B. Hyacinthen, Tazetten, Jonquillen, Iris, Krokus u. s. w., ferner Veilchen, Vergißmeinnicht, Maiblumen, Rosen.

Diese Blumen alle brauchen kein warmes Zimmer, etwa 5 bis 8 Grad. Die eigentliche Gartenrose (rosa centifolia) aber muß, wenn sie blühen soll, durchaus Sonne haben; sie kann schon ein wärmeres Zimmer leiden und darf nicht viel verstellt werden. Man muß die Seite bezeichnen, die man zuerst gegen das Licht gestellt hat und so muß sie denn immer stehen bleiben. Zeigt sich mit dem vierten Blatt keine Knospe, dann gebe man nur die Hoffnung auf, eine Rose zu sehen.

Diese, so wie andere Blumen, die man im Zimmer hat, beson-

ders wenn sie blühen, müssen zuweilen, aber nicht oft und nicht stark und immer mit Wasser, das schon längere Zeit im Zimmer gestanden hat, begossen werden. Ueberhaupt thut man wohl, vom Monat November bis zum März alle Scherbenpflanzen mehr am Rand des Scherbens als ganz nahe an der Pflanze zu begießen, weil die Wurzel sonst leicht fault. Von Staub und Ungeziefer sie möglichst rein zu erhalten ist eine Hauptsache, deßwegen ist es gut, sich einen bestimmten Tag in der Woche zu dieser Reinigung zu halten, die am besten mittelst eines kleinen weichen Pinsels oder bei größeren Blättern mit einem Schwämmchen geschieht, aber auch hiezu nehme man im Winter nie eiskaltes Wasser. Die welken Blätter müssen ebenso sorgfältig weggeschafft werden, ebenso Schimmel, wenn sich solcher irgendwo angesetzt haben sollte. Ist die Witterung schön und mild, so darf auch schon in diesen frühen Monaten den meisten Pflanzen etwas Luft gegeben werden, doch darf man sie nicht in die Sonne stellen, ehe sie schon vorher mehrmals in die Luft gekommen sind.

Im März können schon sehr viele Blumen ins Freie gesät und gesteckt werden: Lupinen, Wicken, Convolvolus, Rittersporn u. s. w. gleich an die Stelle, auf der sie blühen sollen. Man bezeichnet sie mit kleinen Stäbchen, auf welchen die Namen stehen. Andere, als Astern, Jacobaea, Oculus Christi u. s. w., um sie wieder zu versetzen. Will man aus Astern Samen ziehen, so säe man von den schönsten Gattungen in Töpfe, lasse aber nur in jedem Topf eine Pflanze stehen.

Auch Sommer- und Winterlevkoien, so wie Sinesernelken sind jetzt in Töpfe zu säen. Wenn die Sommerlevkoien ganz klein sind, eigentlich erst zwei Blättchen haben, kann man sie in Scherben versetzen (pikiren), 5—6 in einen Scherben, oder auch im freien Land 2—3 Zoll auseinander; später versetzt man sie erst, wo sie hingehören: so werden die Stöcke kräftiger und untersetzter. Ist es im März nicht mehr kalt, so können auch Anemonen und Ranunkeln gelegt werden, doch ist es sicherer im April, weil sie leicht erfrieren. Hingegen Hyacinthen, Tazetten u. s. w., die noch nie getrieben wurden, legt man jetzt, wenn es gut und trocken Wetter ist. Die Ranunkeln kommen einen Zoll tief in die Erde und sechs Zoll auseinander; man thut wohl, die Erde oben mit feinem Flußsand zu vermischen. Bis sie herauskommen, müssen sie feucht gehalten werden.

Perennirende Pflanzen im Freien, die im Spätjahr nicht vertheilt und umgepflanzt worden sind, müssen es jetzt werden. Ist das Wetter gut, so können zu Ende des Monats mehrere Blumen, die man im Zimmer hatte, als Aurikel, Nelken u. s. w., ins Freie an einen beschützten Ort gebracht und oben mit frischer Erde einige Zoll tief versehen werden. Natürlich erfordert die freie Luft auch öfters Begießen.

Bei den perennirenden Pflanzen im Garten muß die Erde aufge-

lockert und die etwa entblößten Wurzeln zugedeckt werden. Dieß darf aber nur bei trockenem Wetter geschehen.

Im April wird gesäet, was vielleicht die Witterung im März nicht gestattete: aller Art Sommerpflanzen, auch Reseden. Reseden säet man mehrmals den Sommer über, daß man immer auch wieder solche in Scherben zum Wohlgeruch ins Zimmer versetzen kann. Man muß die Stöcke aber zuweilen auch wieder in die freie Luft bringen; immer in der Stubenluft verlieren sie den Wohlgeruch. Will man Reseden immerwährend erhalten, so muß man fortwährend alle Nebenzweige wegbrechen und nur den Hauptstamm stehen lassen. Blühen in diesem Monat Hyacinthen u. s. w., so ist es gut, sie gegen Regen und Sonnenhitze durch Matten zu schützen.

In diesem Monat können sehr viele Zimmerblumen mit Vorsicht ins Freie gebracht werden und alle durchwinterten Pflanzen müssen oben frische Erde erhalten.

Von Goldlack, Rosmarin, Pelargonien (Geranien) u. s. w. können jetzt oder im Anfang August Ableger gemacht werden. Alle Blumen von Staub und Insekten zu reinigen wird immer fortgefahren. Man kann die Zimmerblumen jetzt auch zuweilen in einen warmen milden Regen bringen.

Im Mai werden, wenn es nicht schon am Ende des vorigen Monats geschehen ist, die Knollen der Dahlien (Georginen), der Tigritia u. s. w. gelegt. Auch kann ins freie Land oder in Töpfe gesäet werden: Nelken, Balsaminen, Nachtviolen, Goldlack u. s. w. Das Land muß nicht gar zu leicht sein und der Samen $^1/_4$—$^1/_2$ Zoll unter die Erde kommen.

Gepflanzt können werden: Maiblumen, etwas tief und auf einen feuchten schattigen Platz, dann Goldlack, Nelken, Levkoien. Sind die gesäeten Pflanzen jetzt groß genug, so versetzt man sie auch. Abends und Morgens muß Alles, was es bedarf, begossen werden.

Kann man die blühenden Tulpen und Nelken durch Bedeckung schützen, so ist dieß sehr gut, auch müssen höhere Pflanzen, namentlich Nelken, mit Stäben versehen, so wie die vielen Nebenknospen ausgebrochen werden, damit die Hauptstange desto schöner wird. Hat die Nelke eine sehr große Blüthe, so hilft man ihr durch einen Papierring, daß sie nicht verflattert.

Im Juni verpflanzt man die gesäete Aurikel, für welche Abendsonne besser als Morgensonne ist, Primeln und alle im März und April gesäeten Sommerblumen, ebenso Winterlevkoien, Nelken, Goldlack u. s. w. Die Zwiebeln der jetzt abgeblühten Hyacinthen, Tulpen, Krokus u. s. w. werden, wenn Kraut und Stengel fast vertrocknet sind, herausgenommen, doch muß die Erde recht trocken sein. Die Zwiebeln werden an einem trockenen luftigen Orte aufbewahrt, bis man sie im Spätjahr wieder einlegt. Ebenso die Zwiebel von Ra-

nunkeln und Anemonen, die man den Winter über in Schachteln in einem mäßig warmen Zimmer verwahrt.

Ob Sommerlevkoien gefüllt werden, erkennt man daran, wenn die Knospe rund ist und, wenn man sie mit einer Nadel öffnet, einen kleinen runden Knopf hat und keine Fäden. Von den ungefüllten, die sich in der Nähe der gefüllten befinden, läßt man einige zu Samen stehen, sammelt diesen aber nie von der Haupt-, sondern immer von den Nebenstangen, weil der Samen der Hauptstange am gewissesten wieder einfache Levkoien gibt.

In diesem Monat macht man auch Absenker von Nelken, von Goldlack, Violen u. s. w., die letzteren durch abgeschnittene Zweige, in die man unten ein Haferkörnchen steckt. Goldlack zögern lange, bis sie Wurzeln bekommen, deßwegen ist es gut, wenn man sie in Scherben will, sie nach dem Abschneiden vorher einige Tage in ein Glas Wasser zu stellen, was auch den Pelargonien nichts schadet.

Im Juni wird auch für neue Erdhaufen gesorgt und die alten umgearbeitet.

Im Juli kommen zum Theil noch die gleichen Arbeiten wie im vorigen Monat vor, aber man muß jetzt schon auch an das Samensammeln denken. Dieß ist etwas mühsam, weil es sich nur nach und nach thun läßt.

Wo man eine gereifte Samenkapsel sieht, nimmt man sie ab. Man muß sich verschiedene kleine Schachteln oder Säckchen halten, worauf der Name jedes Samens, welchen man sammeln will, bemerkt ist, und mit diesen Behältnissen täglich umherspazieren, um, wo etwas reif ist, es einzusammeln.

Im August werden gleich zu Anfang Winterlevkoien gesäet. Auch werden in diesem Monat viel perennirende Pflanzen, die lange an einer Stelle gestanden, versetzt, auch Ableger gemacht von Aurikeln, Nelken, Goldlack u. s. w. Für letztere ist es besser, wenn sie auf eine Stelle kommen, wo sie der Sonne nicht den ganzen Tag ausgesetzt sind.

Mit dem Samensammeln fährt man fort.

Es ist irrig, wenn man keine Blumen abschneiden will, um den Garten seiner Zierde nicht zu berauben; im Gegentheil, wenn man die schon länger blühenden abschneidet, treiben sich immer wieder neue, und der Schmuck des Gartens bleibt desto länger.

Im September richtet man die Beete für Ranunkeln, Anemonen, Hyacinthen, Jonquillen u. s. w. zu. Auch ist es am Ende dieses Monats Zeit, die Zwiebeln der Hyacinthen, Tulpen u. s. w., die man im Winter im Zimmer treiben will, in Töpfe einzusetzen. Man gräbt sie mit den Scherben in die Erde, überdeckt sie, wenn es kälter wird, mit Laub, stellt sie noch später in den Keller, der aber nicht naß sein darf, und zuletzt bringt man sie in's Zimmer, ebenso Veilchen, Vergißmeinnicht, Goldlack, Winterlevkoien, die sich gefüllt zeigen, und Verbinen. Diese dürfen sehr wenig begossen werden. Alle diese Blu-

men bedürfen kein warmes Zimmer, 5—8 Grad ist das Angemessenste für sie, ebenso für persische und chinesische Syringen, auch für Kalla; diese aber werden stets sehr naß gehalten, weil es Sumpfpflanzen sind. Man thut wohl, sie auf einen Untersetzer zu stellen, in welchem man stets Wasser erhält. Auch gut bewurzelte Rosenausläufer bringt man jetzt in Töpfe, läßt sie aber in den Scherben auf Brettern liegend im Freien, bis sie leicht einfrieren, dann nimmt man sie erst nach und nach in's Zimmer.

Auf den Nelkensamen muß man jetzt fleißig Achtung geben und die Kapseln, wie sie reif werden und sich zu öffnen anfangen, abschneiden. Man bringt ihn in den Kapseln in ein luftiges, kühles Zimmer und läßt ihn vollends nachreifen. Mit dem Begießen der Blumen darf man jetzt schon ein wenig sparsamer sein als vorigen Monat. Die Blumenstöcke werden nun unter Dach gebracht; sollten sie schon durch einen frühen Nachtfrost gelitten haben, so ist es gut, sie gleich Morgens von oben herab zu begießen oder sie gar einige Stunden in frisches Flußwasser zu stecken.

Oleander, Lorbeerbäume, Myrthen, Hortensia, Granaten u. s. w. können in einem trockenen Keller überwintern, aber Orangen, Pelargonien (Geranien), alle Arten Kaktus, Heliotrop, Asklepias u. s. w. gehören in's Zimmer. Diese alle, außer der Asklepia, die kühl gehalten werden kann, erfordern eine Wärme von 12—15 Graden. Kaktus und Heliotrop dürfen sehr wenig begossen werden. Erstere nehmen mit jeder Stelle im Zimmer vorlieb (unter die Erde mischt man noch etwas mehr Flußsand als bei andern Blumen), desto mehr hat man bei den Geranien darauf zu sehen, daß sie im Licht und zuweilen in der Sonne stehen, wenn sie Blüthen treiben sollen.

Im Oktober ist es gut, in's Freie zu säen: Ritterspornen, Reseden, spanische Wicken u. s. w., und zwar auf die Plätze, wo sie stehen bleiben, damit man sie im Frühling recht bald blühend hat.

Auch werden jetzt die Zwiebeln der Hyacinthen, Tulpen u. s. w. gelegt. Die perennirenden Pflanzen werden zu Anfang dieses Monats eine Hand hoch über der Erde abgeschnitten; sie kommen auf diese Art leichter durch, auch gehört es zur Ordnung. Diejenigen Blumenstöcke, die man in Töpfen im Zimmer überwintern lassen will, müssen, ehe sie hereingebracht werden, vollkommen abtrocknen, um sie vor Fäulniß zu bewahren. Die gelben und faulen Blätter werden mit einer Scheere abgenommen. Hat man den Platz dazu, so ist es für alle besser, sie statt in den Keller in ein Zimmer zu stellen, das weder so kalt ist, daß sie erfrieren, noch so warm, daß sie sich treiben. Am tauglichsten ist ein Zimmer, das an ein anderes, welches geheizt wird, stoßt und das hinlänglich Licht und einige Sonne hat. Werden sie in dieses Zimmer gebracht, so müssen sie noch ein paar Tage ganz an der freien Luft stehen, damit ja keine Nässe daran bleibe.

Spät blühende Gewächse werden jetzt noch vertheilt und versetzt,

dann alle Kästen, Töpfe u. s. w. in Ordnung gebracht. Begossen werden die Blumen jetzt nur noch selten.

Im November und Dezember hat man nicht mehr viel zu thun. Die Blumen, die im Zimmer sind, muß man, so oft es die Witterung erlaubt, an die freie Luft bringen und sie möglichst vor Staub sichern. Wenn man will, kann man auch jetzt, so fern der Boden nicht eingefroren, Hyacinthen und dergl. legen, sie können 1 Zoll hoch mit gemahlener Gerberlohe überlegt werden. Auch Rosenausläufer kann man noch in Scherben einsetzen.

Hat man Camellien im Zimmer, so müssen diese ganz besonders vor Staub, der ihr Tod ist, geschützt werden, übrigens brauchen sie keine besondere Pflege, und ein Zimmer, das nicht allzu heiß ist, etwa 10 Grad, ist hinreichend für sie. Auch noch kälter schadet ihnen nicht.

* * *

Und nun, liebe Maria, befolgst Du alle diese Vorschriften genau, so zweifle ich nicht, Dein Hauswesen, so wie Deinen Garten im nächsten Sommer in blühendem Zustande anzutreffen.

Anhang.

Zum Schluß, liebe Maria, gestatte Deiner alten Tante auch noch Einiges über Kinderpflege beizusetzen. Ich weiß wohl, das hören die jungen Fräuleins nicht gern, und Du wirst fast etwas verletzt und unwillig Dich von dieser Materie abwenden. Nun immerhin! lege diesen Anhang für jetzt ganz bei Seite. Aber es wird eine Zeit kommen, wo Du ihn hervor suchst und froh bist, einige nur ganz allgemeine Regeln über die Behandlung eines kleinen Kindes in Händen zu haben.

Also vorerst nur so viel. Nach der Geburt soll das Kind sogleich in warme Tücher und Betten eingehüllt werden, damit eine Erkältung verhütet wird. Sobald für die Mutter gesorgt ist, wird das Kind in lauwarmem Wasser gebadet und darauf eingewickelt, doch ja nicht zu fest, um den Blutumlauf nicht zu beschweren.

Die Nabelbinde wird so angelegt, daß man bequem mit einem Finger dazwischen greifen kann.

Die beste Bekleidung für das Neugeborene ist ein Hemdchen und eine Windel von Leinwand, hierauf ein Kittelchen, dann eine Umhüllung von Flanell und zuletzt umbunden von einer wo möglich gestrickten Binde. Doch ein Häubchen kriegt der arme Schelm auch! Die Arme läßt man ihm frei, und um das Plattdrücken des Kopfes zu verhüten, legt man das Kind abwechselnd auf die Seiten. Beim Aufwickeln muß man sich sehr in Acht nehmen, die Nabelschnur nicht zu zerreißen, denn dadurch könnte eine Verblutung herbeigeführt werden. Es ist rathsam, die Nabelbinde 6 Wochen lang anzulegen, um namentlich einen Nabelbruch zu verhüten.

Gut ist es, das Kind in den ersten 10 Wochen in ein mit Baumwolle gefülltes, matratzenartig angefertigtes Tragkissen einzuschlagen. Sobald das Kind Rücken und Kopf halten kann, wird es am besten in ein Bettchen gelegt, auf ein Unterbett mit Spreuer gefüllt und mit leichter Flaumdecke zugedeckt.

Wenn die Mutter ihre Pflichten in vollem Maße erkennt und geeignet ist, um stillen zu können, wird sie dieß thun und das Kind dadurch die zweckmäßigste Nahrung erhalten. Das Anlegen des Kindes geschieht am besten schon am ersten oder zweiten Tage, nachdem die Mutter gehörige und erquickende Ruhe genossen. Wenn das Kind trinkt, legt man es abwechselnd an die linke oder rechte Brust, und es ist gut, eine genaue Stundenordnung mit dem Anlegen, etwa alle 2—3 Stunden einzuhalten. Bis das Stillungsgeschäft im Gange ist, gibt man dem Kinde am besten gekochtes Zuckerwasser oder leichten Camillenthee.

Die Mutter hat sich während der Zeit des Stillens sehr vor Erkältung, namentlich an der Brust zu hüten. Der Aufenthalt im Freien, wenn's Jahreszeit und Witterung erlauben und leichte nicht anstrengende Arbeiten sind sehr anzurathen, dagegen vor allen Aufregungen auf's nachdrücklichste zu warnen.

Schwachen Müttern wäre folgendes Getränke sehr zu empfehlen: Zu 3 Theilen Milch, die man aufwallen läßt, gießt man 2 Theile gutes Bier und läßt es aufkochen. Davon kann täglich ein, auch zweimal getrunken werden.

Ist die Mutter nicht so glücklich, selbst stillen zu können, so ist es am besten wegen der nöthigen Nahrung einen Arzt zu Rathe zu ziehen. Am meisten zu empfehlen wird die Liebig'sche Kindermilch sein, zu welcher das Pulver in jeder Apotheke zu haben ist, das aber auch selbst angefertigt werden kann und zwar auf folgende Weise:

Zu 10 Loth oder Theilen Kuhmilch kommt 1 Theil Malz, 1 Theil Mehl und $7^1/_2$ Gran doppelsaurer Kali, dieß wird zuerst erwärmt, dann 5 Minuten gerührt, dann nochmals erwärmt und wieder gerührt und endlich gekocht; diese Portion soll für einen Tag ausreichen.

Einfacher noch, besonders bei gesunden kräftigen Kindern ist auch nur halb Kuhmilch, halb Wasser zu geben. Hier muß aber darauf gesehen werden, daß die Milch immer von derselben Kuh, und diese eine gesunde, durch reines Futter genährte ist. Nach einigen Wochen kann etwas Suppe aus gestoßenem Zwieback oder Semmeln gekocht und mit Milch verdünnt, gegeben werden. Der jetzt so sehr verschrieene und in Ungnade gefallene Mehlbrei ist je nach Umständen nicht so gefährlich, aber er muß aus ganz trockenem, am liebsten aus Mutschel-Mehl und mit Vorsicht gekocht und gegeben werden. Eine reine gute Milch dazu und recht wohl ausgekocht, aber ja nicht dick dem Kind zu regelmäßiger Zeit gegeben und nicht zu viel auf einmal, wird ihm gewiß nicht schädlich sein. Ueberhaupt Ordnung und Regelmäßigkeit sind bei der Kinderpflege eine Hauptbedingung und erleichtern sogar schon die spätere sittliche Erziehung, sind, möchte man sagen, der Anfang derselben.

Das sogenannte Arrow-Root zur Nahrung für Kinder möchte weniger zu empfehlen sein. Aufgewärmte Suppe gebe man den Kindern nie! Beim Getränk wärme man immer nur das Wasser, nicht die Milch. Das Gefäß zum Trinken (in Schwaben Memmele genannt) halte man immer sehr rein und sauber.

Bis in das Alter von ein oder $1^1/_2$ Jahren soll das Kind regelmäßig 1—2mal wöchentlich, am besten im Regen oder Flußwasser gebadet werden, das lauwarm sein, eine Wärme von etwa 22—24 Gr. Reaum. haben muß.

Bei Brunnenwasser, namentlich wenn das Kind schwächlich ist, wäre eine Zuthat von Kräutern (sogenannte Kienlen) oder Kleie, nach Umständen auch etwas Wein, sehr zu empfehlen.

Ist das Kind älter, genügt das Baden alle 2 Wochen. Gut ist

es, das Kind nie länger als 20—28 Minuten im Bad zu lassen, die kürzeste Zeit ist eine Viertelstunde. Warme Tücher zum Abtrocknen und Einhüllen sind bereit zu halten, kleine Kinder legt man am besten nach dem Bade in das gewärmte Bettchen.

Ein rein gehaltenes, gut gelüftetes Zimmer zum Aufenthalt und zum Schlafen empfiehlt sich von selbst.

Um den Nachtheilen des Tragens vorzubeugen, ist das Legen und Fahren im Korbwagen sehr anzurathen und die leichte Ortsveränderung ist sehr vortheilhaft. Zu beobachten ist, daß das Kind in den ersten 14—16 Wochen nur liegend getragen und geführt werden darf und dann erst, vorausgesetzt, die Kräfte des Kindes erlauben es, in sitzender Stellung, wie auch beim Baden in der ersten Zeit die liegende Stellung die beste ist.

Allzu vieles Herumtragen unterlasse man. Das Kind wird dadurch, und das sehr bald, verwöhnt und der Mutter oder der Wärterin alle Ruhe, sogar die Nachtruhe geraubt. Für das Kind aber ist es nicht einmal vortheilhaft. Das Schreien des Kindes, so lange es nicht ein schmerzliches ist, darf nicht beängstigen, denn es ist gewissermaßen die einzige Bewegung, die sich das Kind machen kann und gehört zu seiner Entwicklung; man hüte sich daher, das Kind durch den sogenannten Schlotzer beschwichtigen zu wollen, da solches plötzliche Stillen des Geschreis mehr Schaden als Nutzen verursachen kann. Bei kränklichen Kindern muß man freilich oft eine Ausnahme machen, aber gar manche Kränklichkeit hat man durch fehlerhafte Behandlung von Anfang an selbst verschuldet.

Die gewöhnlichsten Krankheiten der Neugeborenen sind in der Regel leichter Art, doch ist es gut, wenn es die Umstände gestatten, den Arzt zu Rath zu ziehen Dieselben sind:

1. Gelbsucht, welche sich einige Tage nach der Geburt einstellt. Man gibt da am besten täglich einige mal einen Caffeelöffel voll Rhabarbersaft mit Fenchelthee vermischt.

2. Die Mundfäule. Hiezu sollte der Arzt immer beigezogen werden, da sich leicht andere Krankheiten daraus entwickeln. Das Wundwerden der Kinder rührt in der Regel von Unreinlichkeit her, das beste ist, öfterer Wechsel der Leinwand und Bestreuen mit abgeschabenem Brod oder Semmelmehl. Das Erbrechen, besonders wenn es mit Durchfall verbunden ist, ist gefährlich und ohne Arzt nicht wohl zu behandeln, ebenso die öfters vorkommende Augenentzündung.

Wird das Kind älter, mindestens 30 Wochen, kann man demselben nach und nach Suppe mit Fleischbrühe, leichte Gemüse (gelbe Rüben, Spinat ꝛc) gekochtes Obst, wenn es entwöhnt ist, auch etwas Fleisch, eine Kartoffel, Milchspeisen u. s. w. geben, doch vermeide man dabei die Gewürze, alles stark Gesalzene und Geräucherte und halte immer auf festgesetzte Zeiten, damit das Kind nicht an ein fortwäh-

rendes Kauen gewöhnt wird, besonders sei man auch darauf aufmerksam, das Essen nie zu heiß zu geben, was sehr nachtheilig ist.

Die Kleidung in späterer Zeit richtet sich nach der Zweckmäßigkeit und eine vernünftige Mutter wird dieß zu allen Zeiten am besten selber treffen können. Man halte die Kinder nie allzu leicht, gewöhne sie aber doch dabei auch etwas Kälte ertragen zu können. Unrichtig ist es aber, wenn man meint Kinder, besonders vor Abfluß des ersten Lebensjahres, müssen durchaus jeden Tag, die Witterung sei wie sie wolle, ins Freie gebracht werden. Bei nassem, windigem Wetter behalte man sie doch lieber zu Haus. Besonders zu fürchten sind die rauhen Frühjahrswinde, diese sind ganz dazu gemacht, Halsentzündungen, Scharlachfieber u dgl. hervorzurufen, überhaupt schadet eigentlich kaltes Wetter viel weniger als rauhe Winde.

Reinlichkeit des Lebes, namentlich auch des Kopfes (die vorsichtige Entfernung der Schuppen) sei immer eine Hauptregel.

Ebenso gewöhne man das Kind an regelmäßigen Schlaf, namentlich des Nachts. In den ersten 2—$2^1/_2$ Jahren soll das Kind auch über Tag eine oder zwei Stunden schlafen.

Das Zahnen beginnt in der Regel mit dem 4ten oder 5ten Monat und es ist während der Zahn-Entwicklung sehr auf das Kind acht zu geben. Leichte krankhafte Erscheinungen sind nicht beunruhigend, leichter Durchfall nicht gefährlich, doch ist es gut, auch hier den Arzt um Rath zu fragen.

Bei Fieberanfällen, Krämpfen (Gichtern), Ausschlägen sollte immer ein Arzt zu Rath gezogen werden.

Ueber die Geistes- und Gemüthsbildung der Kinder will ich hier nicht reden, solche ist sehr individuell und das Nachlesen ausführlicher Schriften, z. B. Ammons Mutterpflichten und ähnliche sehr zu empfehlen.

Meine liebe Maria, zum Schlusse will ich Dir noch einige Verhaltungsmaßregeln bei öfters vorkommenden leichtern Krankheitsfällen und einige Hausmittel gegen gewöhnliche, sich öfters wiederholende Uebel angeben.

Bei leichten Fiebern ist das Auflegen von Senfpflastern, so wie Brausepulver anzurathen.

Bei **Schnupfen** und **Catarrh** vermeide man alle reizenden Getränke, so wie saure, scharf gesalzene und gewürzte Speisen, gebrauche Dämpfe von Camillen-, Anis- und Fenchelthee, trinke auch diesen Thee, auch Fliederthee, aber nur sehr schwach. Die wunden Stellen, die durch den Schnupfen verursacht sind, bestreiche man mit reinem Unschlitt oder gutem Rindsfett. Den Reiz und das Krazen im Hals besänftige man durch Mandelmilch mit einem Zusatz von etwas Gummi arabic.

Bei leichter **Halsentzündung** und **Heiserkeit** empfiehlt sich das Umwickeln des Halses mit erwärmtem Flanell oder Auflegen von Kräutersäckchen. Aber bei **Halsentzündung** ernsterer Art, **hartnäckiger Heiserkeit** und starkem **Husten** ist das beste, ärztliche Hülfe herbei zu ziehen.

Für schnelle Fälle rathe ich Dir, liebe Maria, besonders da Du auf dem Lande wohnen wirst und darum den Arzt nicht so rasch zur Hand haben kannst, Dir eine kleine Hausapotheke herzustellen. Diese sollte etwa aus Folgendem bestehen: Weißem und braunem Candiszucker. Es ist dies ein sehr gutes und kühlendes Mittel, und nach Erhitzung des Körpers bei Fiebern oder nach Schrecken, Aerger, Zorn, in einem Glas Wasser aufgelöst, als Getränke sehr zu empfehlen. Auch löst es den Schleim auf und wirkt nach einer starken Mahlzeit als bestes Verdauungsmittel. Warme Milch mit viel Candiszucker ist bei Catarrhübeln der Kinder ein vorzügliches Mittel. Ferner sollte sich in der Hausapotheke befinden: guter reiner Weinessig, Oliven oder sogenanntes Baumöl, Leinsamen, Senfmehl, ganzer Pfeffer, Branntwein oder Alkohol, Baldrian, Kalmuswurzel, Cremor tartari, Magnesia, feiner Zimmt, Hofmann'sche Tropfen oder Coleon-Liqueur, spanische Fliegenpflaster, Heftpflaster, Gänse- oder auch Hasenfett, Opodeldoc, Traubenpomade. Dann würde ich in meinem Garten heilsame Kräuter zu Thee pflanzen, z. B. Camillen, Hollunder (Flider), Majoran, Krausemünze, Pfeffermünze, Melissen u. s. w. Ebenso ist es gut, gekämmte Wolle, Baumwolle, Flanell, alte Leinwand, Wachstuch und einige leinene Binden immer im Vorrath zu haben.

Wo die Pflicht oder die Liebe unsere Gegenwart auch bei ansteckenden Krankheiten erfordert, setze man sich zwar nicht aus Leichtsinn unnöthigen Gefahren aus, entziehe sich aber davon auch nicht, wo es die Noth erfordert. Was man thut, das thue man als in der Gegenwart Gottes und bitte diesen, uns vor übertriebener Furcht, vor Ansteckung so wie vor schädlichem Ekel zu bewahren, dabei beobachte man Mäßigkeit im Essen und Trinken und halte große Reinlichkeit an sich und in der Kleidung. Fühlt man aber dennoch eine besondere Abmattung des Körpers, Schauder und plötzliche Hitze, Appetitmangel und dergl., so sei man aufmerksam und suche durch Fortschaffung dieser eingeschlichenen Krankheitszeichen der weiteren Entwicklung derselben vorzubeugen. Bei Krankenbesuchen ist es auch gut, den Mund vorher mit Essig auszuspülen und die Hände mit Essig zu waschen, jedoch sie wieder gut abzutrocknen. In der Krankenstube kaue man Wachholderbeere oder weiße Pimpernellenwurzeln.

Die Luft im Krankenzimmer zu verbessern, dazu dient frisches kaltes Wasser, das man in einem weiten offenen Gefäß auf den Boden stellt. Weil aber dieß Wasser viel schädliche Luft aufnimmt, darf es nachher zu Nichts mehr verwandt werden. Auch Weinessig auf dem Boden, aber nicht auf den Ofen zu sprengen, ist gut.

Da unter den allgemeinen Kochrezepten schon eine vortreffliche Kraftbrühe für Kranke angegeben ist, so will ich nur noch einer einfache, speciell für Brust- und Unterleibsbeschwerden sehr empfohlene erwähnen: 1 Pfd. Kalbfleisch wird mit $^1/_2$ Maas Wasser 2—3 Stunden lang gekocht und einige Zeit vor dem Anrichten mit Wurzeln und

Kräutern versetzt, zu denen man hauptsächlich Lattich, Cichorien, Sauerampfen, von jedem eine Hand voll und 2 Finger voll Körbel nimmt. Noch ein erquickendes Getränke wird von Haberkörnern bereitet. Man gießt an 1 Pfd. Haberkörner 1½ Maas Wasser 3 Tage lang. Das heißt jeden Tag gießt man zweimal das Wasser ab und wieder frisches daran. Am vierten Tage preßt man es durch ein leinenes Tuch, thut nach dem Gewicht des Wassers eben so viel Zucker daran nebst der Schale von 2 Orangen und 1 Zitrone, setzt es über das Feuer, läßt es zusammen ½ Stunde kochen, gießt es durch ein leinenes Tuch und läßt es erkalten.

Thee von Kirschstielen wird als ein sehr gutes Mittel gegen Husten und Katarrh gerühmt. Man trocknet die Stiele von schwarzen Kirschen zwischen zwei Blatt Papier sorgfältig. Zu 1 Schoppen Thee nimmt man so viel als man zwischen 2 Fingern halten kann, läßt sie in siedendem Wasser ein paar Minuten kochen und trinkt den Thee mit ziemlich viel gestoßenem Candiszucker.

Noch will ich Dir Rezepte zu 2 guten Hausfreunden geben. Das erste ist zu Eichelkaffee, also ein wahrhaft deutsches Getränke. Man sammelt die Eicheln, wenn sie im Herbst vom Baume fallen und schält sie. Der Kern wird in Stückchen von der Größe der Kaffeebohnen zerschnitten und bei gelinder Ofenwärme gedörrt. Werden sie an einem trockenen Orte aufbewahrt, so halten sie sich mehrere Jahre. Zum Gebrauch werden sie wie Kaffee geröstet, nur etwas heller, und dann sogleich in einem eisernen Mörser verstoßen zu einem gröblichen Pulver; gemalen geben sie kein klares Getränk. Versäumt man es, sie gleich nach dem Rösten zu stoßen, so werden sie zäh und lassen sich nicht gut mehr behandeln. Das gestoßene Eichelpulver darf nicht allzu lange aufbewahrt bleiben, sonst verliert es seine Kraft.

Zur Bereitung des Eichelkaffees nimmt man für Erwachsene 1 Schoppen Wasser und ½ Loth Pulver, für Kinder 1 Quentchen Pulver und läßt es wenigstens ¼ Stunde sieden. Dann gießt man es, wie andern Caffee ab und vermischt ihn nach Belieben mit Milch und Zucker. Für schwächliche Kinder wird er ungemein empfohlen. Freilich hat man auch schon die Behauptung aufgestellt: Die Kinder werden durch den Genuß des Eichelkaffees wohl am Leib stark und kräftig, aber dagegen am Geist schwach, allein dieß ist nicht erwiesen und ist vielleicht nur von großen Liebhabern des ächten Kaffees aufgebracht, indessen für sehr gesunde vollsäftige Kinder ist der Eichelkaffee auch nicht nothwendig.

Die zweite Anweisung, die ich Dir noch zu geben versprochen, ist die Zubereitung der Molken. Nicht jedes ist so glücklich, eine Molkenkur in der Schweiz oder in Tirol gebrauchen zu können und ist doch im Fall solche nöthig zu haben, hat auch in seinem Heimathort keine Gelegenheit, zubereitete Molken zu erhalten, so sieht es sich gezwungen, sie selbst zu verfertigen. Es kann sie von Kuh- oder Ziegenmilch

bereiten, die letzteren sind zarter. Um 1 Schoppen Molken zu erhalten, läßt man 2 Schoppen Milch über Nacht in einer Schüssel stehen. Des Morgens hebt man den Rahm mit einem silbernen Löffel sorgfältig ab, setzt die Milch übers Feuer, rührt, wenn sie aufwallt, schnell einen Theelöffel voll präparirten Weinstein oder einige Eßlöffel voll dicke saure Milch hinein und läßt sie noch einmal aufwallen. Dann stellt man sie vom Feuer, deckt sie schnell zu, läßt sie einige Minuten stehen und seiht sie durch. Soll sie recht klar werden, so schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, rührt 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, gießt dieß an die Molken, läßt es noch ein wenig damit kochen und seiht sie nochmals durch.

Statt des Weinsteins kann man die Molken auch mit Kalbsmagen auf folgende Art verfertigen: man wascht den Kalbsmagen, weicht ihn 4—5 Stunden in Essig mit Pfeffer vermischt ein und hängt ihn an einem warmen Orte zum Austrocknen auf. Will man dann Molken machen, so schneidet man einen Streifen davon ab und legt ihn in ein wenig kaltes Wasser. Die abgerahmte Milch stellt man blos auf Kohlen, thut den Streifen sammt dem Wasser hinein und läßt ihn ½ Stunde darin anziehen. Es bildet sich indessen oben auf der Milch ein kleines Häutchen, das vor dem Anrichten weggenommen wird.

Nun, liebe Maria, nimm vorlieb und mache guten Gebrauch von den verschiedenen Vorschriften!

Gegen Erkältungskrankheiten:

Catarrhfieber, Husten, Rothlauf, Nesselausschlag, Rotheflecken, Scharlachfieber 2c. 2c. soll abgesehen von dem Gebrauch von Dampfbädern nachstehender Syrup von überraschender Wirkung sein!

Ammon. carb. 1 Drachme = Kohlensaures Ammoniac ¼ Loth.
Aqua destillata 3 Unzen = destillirtes Wasser 6 Loth,
Syrup altheae 1 Drachme = Eibischsyrup ¼ Loth,

alle Stunden oder auch alle 2 Stunden ½ Eßlöffel voll Tag und Nacht zu nehmen.

Register.

(Die römische Ziffer I. bedeutet den ersten Theil.)

	Seite
Abzug einer Haushaltung I.	69
Aniskuchen	71
— auf andere Art	71
Apfelauflauf	38
Apfelkuchen mit Eiweiß	69
Apfelkunzen	27
Apfelpomade	118
Apfelschaum	93
Apfelschnitze, gebackene	85
Arbeitsleute zu behandeln I.	73
Arrowrootmehlsauce	39
Aufhängen der Wäsche	111
Auflauf, einfacher Wecken	32
— Tübinger	32
— Zitronen	32
— Quitten	34
— von Prießlen	35
— Esels	37
— Vanille	37
— Aepfel sehr guter	38
— von Erdbeeren	38
— von Johannisbeeren	38
— Härings	39
Aufstehen, frühes I.	288
Auswindmaschine	114
Backwerk	63
— mit Butter	81
Bandcrême	92
Bänder, seidene, zu waschen	117
Bauernkrapfen	81
Beefsteak	53
Beilagen zu Gemüsen	17—24
— — zu Ochsenfleisch	40—43
Beize zu Pöckelfleisch	102
Beleuchtungsarten	129
Berliner Pfannkuchen	85
Bestreiche, kalte	123
— warme	124
Betten zu verpacken I.	71
— alte herzustellen	123
— zu bestreichen	123
Bettfedern zu verzupfen I.	78
— zu waschen	123
Bierschinken	101
Bisquittorte	63
— mit Punscheis	63
Blanc manger	92
Blättertorte à la Crême	66
Blech zu reinigen	120
Blitzkuchen	70
— andere Art	70
Blumengärtnerei	138
Januar und Februar	138
März	139
April	140
Mai	140
Juni	140
Juli	141
August	141
September	141
Oktober	142
November und Dezember	143

	Seite
Blumenkohl	15
Blutpfirsiche, eingemachte	94
Blutwürste	21
Bock, polnischer	46
Boeuf à la mode	51
Böhmisches Brod	76
Bohnen zu kochen, frische	13
— eingemachte	6
— ausgehülste	9
— einzumachen	103
— dörren	104
— zu räuchern	104
Borsdofer Aepfel-Pomade	118
Bouillon, trockene	1
Braten gehackter	52
Bratensauce	41
Bratwürste	21
Bratwurstklöße	8
Braunbrodpudding	39
Braunschweigerwürste	22
Brausepulveranwendung	147
Brei, aufgezogener	28
Breikuchen	70
Brenden	74
Brockelerbsen	14
Brod, aufgelaufenes	79
Brodsuppe mit Wurzeln	42
Bronze zu reinigen	120
Brustthee, vorzüglicher	31
Brütknödel	5
Bügeln der Wäsche	112
Butter auszulassen	99
— gesalzene	100
— gerührte, mit Käse	100
— brühe	11
— locken	32
— muß mit Eingemachtem	32
— brezeln	82
— — anderer Art	82
— ringe	82
— weckchen	83
— teig, gew. zu Obstkuchen	63
— teig, guter süßer	63
— gesalzener	63

	Seite
Carotten	14
Chaud'eau-Pudding	35
Chaud'eau-Sauce	35
Chaud'eau Crême	91
Christstollen	89
— andere Art	89
Chokoladebisquitt	80
— brod	76
— muß	33
— muscheln	75
Colodium	121
Compost	136
Confect, namenloses	77
Constanzerwürste	22
Cotelettes	17
Crême:	90
— Erdbeer	90
— russische	90
— brulée	90
— von Vanille	90
— Zitronen	90
— Orangen	91
— Eine andere Art	91
— chau d'eau	91
— mit Rand	91
— Blanc manger	92
— Band- von drei Farben	92
— Weinsulz	92
— Dänische Speise	92
— Türkisches Reiß	93
— Reiß mit Marasquin	93
— Mömpelgarder Milch	93
— Apfelschaum	93
Damenkleider einzupacken I.	70
Dampfnudeln	30
— — eine feinere Art	30
— — noch eine Art	31
Dänische Fleischklöße	8
— Speise (Crême)	92
Dünger	131—133
Eichelkaffee	149
Eier, gebackene	10

	Seite
Eierbackwerk	84
Eierhaber	29
— speisen	24
Eingelaufene Suppe	3
Englischer Kuchen	69
— Käse	82
Enten mästen	122
Erbsen	9
— suppe	4
Erde, gute, zu pflanzen	136
Erdbeerenauflauf	38
Erdbeercrême	90
— saft	97
Erdflöhe, Mittel dagegen	130
Ersparnisse in der Haushaltung I.	285
Erziehung der Kinder I. 77.	126 199
Eselsauflauf	37
Essiggurken einzumachen	104
Essig — Weinessig	106
Familienfeste I.	197
Farce zu einer Sulz	59
Fastnachtsküchlein	85
Feuerung	126
Filderkraut einzumachen	102
Fische, gewöhnliche zu braten	58
— gebackene	79
Flädlen	28
— gefüllte	28
Fleckenwasser	116
— andere Art	117
— noch eine Art	117
Fleckkugeln	117
Fleisch in 3 Tagen einzusalzen	102
Fleisch frisch zu erhalten	122
Fleischextract	60
Fleischklöße	8
— kuchen	58
— maultaschen	12
— pastete	58
— pastetchen	20
Fleischstruckeln	26
— schnitten	54
— suppe	3
— — auf andere Art	3
— vögel	46
— — auf andere Art	46
— speisen	44—58
— würstchen	21
Französische Würste	22
Freimaurerbrödchen	77
Früchte, eingemachte u. Gesetze	94
— Rosenäpfel	94
— Blutpfirsiche	94
— Geschälte Zwetschgenschnitze	94
— — andere Art	94
— Zwetschgengesetz	95
— Gesetz, gutes	95
— Reißgesetz	95
— Reißfülle	95
Frühbeete	136
Gallenseife	116
Gansleber	57
— pastetchen	20. 23
— würste	23
Gänseschmalz	100
— mästen	122
Garten einzupflanzen I.	91
Gartengeschäfte	130
März und April	130
Mai	132
Juni	133
Juli	133
August	134
September	134
Oktober	134
November	135
Dezember	135
Geduldzeltchen	76
Gelbe Rüben	16
Gemüse	6. 32
Gemüse, süßes von Stärkmehl	33

	Seite
Geriebene Suppe	3
Gerstenkugelnwasser	98
Gerste zu kochen	2
Gerstentrank für Kranke	98
Gerstenwasser	98
Gesetze:	
— gutes	95
— Reißgesetz	95
— Zwetschengesetz	95
Getränke, feine:	
— Maitrank	96
— — andere Art	96
— Punsch	97
— Himbeersaft	97
— Erdbeersaft	97
Gips als Dünger	132
Glaswerk einzupacken I.	69
— verdorbenes zu reinigen	120
Gold zu reinigen	120
Griesklöße, böhmische	25
— knopf	38
— makronen	75
Gugelhopfen	88
— mit Mandeln	89
— mit Zibeben	89
Gurken einzumachen	104
— sauce	40
— süße zum Ochsenfleisch	41
— Essiggurken	104
— Salzgurken	104
— Teufelsgurken	105
— geschnittene	105
Haarbalsam, Hamiltons	119
Hägenmakronen	73
Hahnen, junge, gebackene	19
— eingemachte	19
Hammelsbraten	57
— rippchen	18
Hannoveranische Klöße	18
Häringe als Beilage	6
Häringsauflauf	39
Haselnußbackwerk	77
— eine andere Art	78
Hausapotheke	148
Hausleinwand	124
Heerdfeuerung	127
Hefenanisbrod	87
— backwerk	86
— kranz, Hildburghauser	87
— kuchen, gerührter	89
Himbeersaft	97
Hirnwürste	21
Hirschhörner	79
Hufeisen	76
Hühnerfutter	122
Hundertjahrküchlein	82
Hutzelbrod	88
Husten, Mittel dagegen	98
Jägerblättchen	79
— torte	68
Johannisbeerenauflauf	138
Iperfiller Würste	23
Italienischer Braten	52
Jus	1
Kalbsbraten	44
— brust, gefüllte	47
— fleisch, gepreßtes	45
— — à la Salmen	49
— — gesulztes	49
— — geklopftes	45
— — eingemachtes	50
— füße, gebackene	18
— herz	50
— kopf	48
— — à la tortue	48
— leber, geröstete	51
— rippchen, gebackene	17
— — gebratene	18
— — mit Chalottenzwiebel	50
— roulade	48
— schale, gespickte	45
— schale, gespickte mit Sardellen	45
Kalbfleisch mit Sardellen	45

	Seite
Kalbsschlegel, gerollter	47
— — saurer	47
Kalte Sauce	41
Kartoffeln, gefüllte	33
— geröstete	20
— gemüse	7
— klöße	7
— pudding	34
— sauce	40
Kartoffeltorte	67
— — gewürzte	68
— suppe	2
— würstchen	20
Karviol	15
Käse, englischer	82
Käskuchen	71
Kellerpflanzen	135
Kinderpflege, einige Worte	144
— Behandlung nach der Geburt	144
— Bekleidung	144
— Nahrung	144
— Getränke für stillende Mütter	145
— Liebig'sche Kindermilch	145
— Baden der Kinder	145
— Tragen und Fahren der Kinder	146
— Krankheiten der Kinder	146
— Reinlichkeit	147
— Zahnen	147
Kirschentorte mit Kruste	65
— kuchen für den Hausgebrauch	68
— kuchen. Eine andere Art	69
— kuchen mit Griesbrei	69
Kitt für Porzellan, Glas ꝛc.	120
Kleider, wollene aufzubewahren	121
Kleienbrod	83
Klöße, gebratene	27
— Fleischklöße	8
— hannoveranische	8
— böhmische Griesklöße	25
— Bratwurstklöße	8
Klöße, Fleischklöße, dänische	8
— Kartoffelklöße	7
— Leberklöße	10
— Quittenklöße	39
— Schinkenklöße	26
— Schwedenklöße	9
Kochgeschirr	128
Kodweißlen	84
Kohl, zu kochen	14
— Blumenkohl	15
— Rosenkohl	11
— Schnittkohl	12
— Winterkohl	15
Kohlenstaub als Dungmittel	132
Kohlrabi zu kochen	7
Kolatschen, Wiener	83
Königsbrod	77
Krachbrod	84
Kraftschnitten	80
— brühe für Kranke	98
— — für Brust- und Unterleibsbeschwerden	148
Krampfhusten, Mittel dagegen	93
Krankenpflege	147—150
Krankheiten, ansteckende	148
Krankenzimmer	148
Kraut, bayerisches	15
— saures	16
— süßes	16
— gefülltes	16
— weißes, einzukaufen I.	92
— einzumachen	102
— würstchen	16
— dorschen	17
Kuchen	68
— mürber	86
— von geriebenen Aepfeln	69
Kübelgeschirr	106
Küchegarten	130
Kücheeinrichtung	127
Küchengeschirr einzupacken I.	70
Küchlein, gebrühte	18
— mit Guß	79
Kulasch	58

	Seite
Künstlerbraten	52
Kupfer zu reinigen	120
Lackirte Gegenstände zu reinigen	120
Laubfrösche	12
Lauge, kalte	107
Leber, gute	51
— klöße	10
— suppe	4
— würste	21
Lebkuchen mit Eiern	80
Lederschuhe dauerhaft zu machen	121
Leim, kalter	122
Leinwand	124
Liebig'scher Fleischextract	60
— Kindermilch	145
Linsen	9
Linzer Torte	66
Lunge und Leber	50
Magenmorsellen	79
Maitrank	96
— andere Art	96
Makronen	72
Makronen mit Vanille	72
Mandelblumen	72
— brod, bitteres	73
— speckkuchen	70
— torte mit Himbeersaft	64
Mangen der Wäsche	105
Mangold	14
Markklöße	5
Marseillertorte	66
Marseillerkrapfen	83
Matratzen, neue, zu machen I.	79
— alte, umzuarbeiten I.	79
Maultaschen	12
Meerrettig mit Orange	42
— mit Carotten	42
Mehlspeisen	24
— mit Vanille	37
Messer zu schärfen	122
Messing zu reinigen	100
Milchbrodsuppe	2
— auf andere Art	2
Milchspätzlen	27
Mittel gegen das Aufliegen in Krankheiten	98
— gegen Schnupfen	147
— — Halsentzündung	147
— — Heiserkeit	147
Möbel, gut zu erhalten I.	71
— zu reinigen	119
— zu verpacken I.	71
Mömpelgarder Milch	193
Molkenbereitung	149
— andere Art	150
Muscheln, gefüllte	75
Nachtspeisen	44—58
Namenloses Confect	77
Nieren, saure	57
— braten, gefüllter	47
— schnitten	10
Noth- und Hilfstorte	66
Nudeln	24
— pudding	33
— aufgezogene	25
— gefüllte	12
— auf spanische Art	25
Nußpudding	36
Obstmost zu verbessern	99
Ochsenfleisch, gesottenes	53
— auf andere Art	53
— auf polnische Art	55
— mit Meerrettig	54
Ochsenzunge	55
— einzusalzen	102
Omelettes	29
Orangencrême	91
— andere Art	91
Oesterreichische Speckkorte	64
Pariser Torte	64
Pelz aufzubewahren	121
Perrennirende Pflanzen	139

	Seite
Persicotti oder Pfirsichconfekt	77
Petersiliensauce	40
Pfannkuchen	29
— Berliner	85
Pfizauf	82
Pflanzen in den Keller einzusetzen	135
Plumbpudding	35
— eine andere Art	35
Polnischer Bock	46
Pomade von Borsdorfer Aepfeln	118
— zur Erhaltung der Haare	118
— zur Beförderung des Haarwuchses	118
Pomeranzenbrödchen	75
Pöckelfleisch, Hamburger	102
— Beize dazu	102
Porträts einzupacken I.	70
Porzellan, gewöhnliches, einzupacken I.	69
— feines, einzupacken I.	70
Prießlensauflauf	35
— gebackene	19
— suppe	4
Pudding:	
— chaud'eau-Pudding	35
— Plumbpudding	35
— — andere Art	35
— von Kartoffeln	34
— von Nudeln	33
— Nußpudding	36
— Braunbrodpudding	39
Punsch	97
Punschküchlein	75
Punschsauce	39
Quittenauflauf	34
— klöße	37
— zeltchen	74
— — auf andere Art	74
Rahmkuchen	71
Rahmstruckeln	25
Rahmstruckeln, süße	26
Rauchpulver	119
Regenwasser sammeln I.	92
Rehschlegel	57
Reinlichkeit in der Küche I.	134
Reis	2
— türkisches	93
— brei	28
— mit Marasquin	93
— fülle	95
— gesetz	95
— torte	67
Rheinischer Bund	36
Rindfleisch, gesottenes, als Nachtspeise	53
— andere Art	53
— gerolltes	53
— kaltes	54
Rindfleisch mit Meerrettig	54
— mit Wein	54
— eingebeiztes	55
— gutes	55
— schmalz	100
Rippen auf dem Stubenboden anzuölen	119
Rosenäpfel, eingemachte	94
Rosenkohl	11
Rostflecken aus weißer Wäsche zu entfernen	121
Rouladen, kleine	19
— von Flädlen	29
Roulade von Schweinefleisch	56
Rüben, gelbe	14
— weiße	14
Salzgurken	104
Samen zu ziehen	137
Sandtorte mit Arac-Eis	64
Saucen:	
— Arrowrootmehlsauce	39
— Punsch	39
— Zitronen	40
— Kartoffel-	40
— Petersilien-	40

	Seite
Saucen:	
— Senf-	40
— Gurken-	40
— Wein-	41
— Speck-	41
— Spanische	41
— Kalte	41
— Schnittlauch-	41
— zum Braten	40
— zu gerolltem Kalbsschlegel	47
Sauerkraut	16
Schäfen	13
Schaum-Omelettes	29
Schinkengemüse	26
— klöse	26
— zu räuchern	101
— auf andere Art	101
Schlachtbraten	51
Schmalzbackwerk	85
Schnecken, Mittel gegen die	133
Schneeballen	86
Schnitten, gebackene	19
Schnitzel, Wiener	44
Schnittkohl	12
Schnittlauchsauce	41
Schöberl zu Suppen	5
Schüsselfleisch	60
Schwarzwurzeln zu kochen	6
Schwedenklöße	9
Schweinefleischroulade	56
Schweinsbraten	56
— mit Häring	56
— auf wilde Art	56
Schweinskäs	56
Schweinsrippchen	18
Schweineschmalz	100
Schweizerspeise	36
Schweizertorte	67
Seifenbrei	110
Senf mit Most	42
— mit Essig	42
— französischer	42
— auf andere Art	43
Senfsauce	40
Senfpflaster, auflegen	147
Shirting zu Knabenhemden I.	79
Silber zu reinigen	120
Socken I.	79
Soda	113
Spanische Sauce	41
Spargel zu kochen	12
Spargelsuppe	4
Spargelsauce	13
Spätzlen, gebratene	27
— in Milch	27
Speecksauce	41
Specktorte österreichische	64
Spiegel zu verpacken I.	70
Spinatknopf	11
Spinat zu kochen	10
Spitzen zu waschen	110
Sprengerlen	81
Stahl zu reinigen	120
Stärke	111
Stiefelwichse, englische	121
Stockfische, gut zubereitete	59
Strohsäcke zu machen I.	79
Strunke	17
Sulz	59
— Farce zu	60
Suppe von geriebenen Milchbroden	2
— von Milchbroden andere Art	2
— von Brod mit Wurzeln	2
— eingelaufene	3
— geriebene	3
— Leberſuppe	4
— Kartoffelsuppe	2
— Zwiebelsuppe	3
— Fleischsuppe	3
— — andere Art	3
— Erbsensuppe	4
— Prießlenssuppe	4
— Spargelsuppe	4
— mit Brütknödel	5
Schöberl zur Suppe	5
Brütknödel in der Suppe	5

	Seite
Tafelsalz	129
Tauben eingemachte	19
Teufelsgurken	105
Theekuchen	84
Thee von Kirschstielen gegen Husten	149
Theestangen	85
Theestritzeln	84
Thibet zu waschen	115
Tischgeschirr	128
Torten	63
Törtchen mit Zitronenfülle	83
Transchiren	60
Trichternudeln	30
Trifenetpulver	87
Tübingerauflauf	32
Unkraut zu entfernen	136
Umarbeiten des Gartens I.	91
Unterricht der Kinder I.	134
Vaihinger Brödchen	73
Vanille-Auflauf	37
Vanillenbackwerk	72
— brod	76
— crême	90
— kränzchen	72
— Mehlspeise	37
— schäumchen	72
Vereine, wohlthätige I.	284
Verrichtungen, häusliche	99
Vorbereitungen zur Wäsche I.	92
— zu dem Umzug einer Haushaltung I.	69
Vorschriften zum Waschen	106
Vorschriften zur Zubereitung verschiedenen Fleischwerks	44-58
Warmbier	31
Wärmegrad für Zimmerpflanzen	142
Waffeln	81
Waschen, Vorschriften	106
— auf andere Art	113
Waschmaschine	113
Wäsche, gelbe wieder herzustellen	115
Wassersprengerlen	81
Waschtrockengestelle und Waschmangen	115
Weckenauflauf	32
Weckengemüse, süßes	34
Weinessig	106
Weinsauce	41
— sulz	92
— crême	92
Weißkraut einzumachen	102
Weiße Rüben	14
Welschkornblätter, dürre, zum Füllen der Strohsäcke I.	79
Werren, Mittel gegen die	131
Wichsekasten	128
Wiener Kolatschen	84
— schnitzel	44
Wildbret aufzubewahren	122
Windsorseife	118
Winterkohl	15
Wohlgeruch beim Weißzeug	112
Wollmousseline zu waschen	116
Würste:	
— Blutwürste	21
— Bratwürste	21
— Constanzer Würste	22
— Braunschweiger Würste	22
— Fleischwürstchen	21
— Französische Würste	22
— Gansleberwürste	23
— Hirnwürste	21
— Iperfillwürste	23
— Kartoffelwürstchen	20
— Leberwürste	21
Wurstknopf	24
Zankeisen	27
Zeichenfarbe, rothe unvertilgliche für Wäsche	121
Zimmerpflanzen	142
Zimmtkränzchen	78

	Seite
Zimmtkuchen	70
Zimmtrinden	76
Zimmtsterne	78
— ohne Mandeln	78
Zimmtstritzeln	86
Zimmttörtchen	78
Zitronen aufzubewahren	122
Zitronenauflauf	32
— bisquit	80
— crême	90
— milch	31
— sauce	40
— torte mit einem Guß	65
Zitronentorte, aufgelaufene	65
— sterne	74
— zeltchen	74
Zuckerbackwerk, feines	72
Zuckerherzchen	80
Zwetschgen, dürre	9
— kuchen	71
— schnitze, geschälte eingemachte	94
— andere Art eingemachte	94
— geselz	95
Zwieback für Kinder	88
Zwiebelkuchen	68
Zwiebelsuppe	3

Deacidified using the Bookkeeper process.
Neutralizing agent: Magnesium Oxide
Treatment Date: Dec. 2004

PreservationTechnologies
A WORLD LEADER IN PAPER PRESERVATION
111 Thomson Park Drive
Cranberry Township, PA 16066
(724) 779-2111

LIBRARY OF CONGRESS
0 013 610 726 4